


DR. ERNST DARMSTAEDTER
No. 457
COLLECTION

Freywillig aufgesprungener

Granat-Apffel

des Christlichen Samariters.

Oder:

Aus christlicher liebe des nächsten eröffnete

Geheimnisse

vieler vortrefflicher bewährter artzneyen, aus berühmter leib-ärtzten, oder Medicin-Doctorn, lang gepflogener erfahrenheit

von

Der Durchlauchtigen Hertzogin/Fürstin und Frauen/ Frauen ELEONORA MARIA ROSALIA, Hertzogin zu Troppau und Jägerndorff, gebohrner Fürstin zu Lichtenstein rc.

zusammen getragen.

Samt einer Diæt, wie sich bey ieder kranckheit in essen und trincken zu verhalten:

Wie auch

einem neuen Koch-Buch,

in welchem allerhand rare und denen patienten zu verschiedenen kranckheiten ersprießliche speisen vorgeschrieben werden.

Joannes Antonius Dichel



Leipzig, bey Thomas Fritschen, 1709

ELEONORA



Von allerhand wassern.

Num. I.

Ein trefflich wasser vor die augen.



Nimm ein seidel oder halb nößel malvasier / und ein halb pfund weisses rosen-wasser / schöllkraut-wasser / so 3 mahl nach einander aus frischem kraut gebrennt / fenchel-augentrost-rauten-wasser / ebenmäßig 3 mahl aus frischen kräutern gebrennt / iedes 4 loth / præparirter tutiæ 3 loth / zimmet / nägelein gepulvert / iedes anderthalb loth / rosen-zucker ein quintlein / campffer / gelbe aloe / iedes anderthalb quintlein. Die tutia wird dergestalt præparirt: glüe sie wohl / und lösche sie 6 mahl ab in rosen-wasser / schütte das wasser dann hinweg; was zu pulvern ist / das reibe klein / und vermische es mit obbemeldten wassern / und dem malvasier. Die aloe wird folgender gestalt mit denen wassern vermischt: thue sie in einen saubern mörser / giesse von den wassern etwas darzu / mische es wohl unter einander / biß es zergangen / dann schütte es zu den andern wassern in ein glaß / und mische alles wohl untereinander / vermach es fest mit wachs und einer ochsen-blasen / damit nichts verrauche / setze es sodann an die sonne 4 tage lang / offt umgerührt / es dienet zu hitzigen augen / auch zu derselben fellen und fisteln.

Dieses wasser gebrauche also: Laß den patienten auf dem rücken liegen / die augen aufthun / und ein tröpflein davon darein fallen / und das auge wohl bewegen / damit das wasser sich in denen augen zertheile / das thue des tags ein oder zwey mahl.

Wann er dunckle und neblichte augen hat / so mache ein pulver von rosen-zucker / gebrenntem alaun / und von fisch-bein / welches die goldschmiede brauchen / iedes gleich viel; reibe alles gar klein durch einander / daß man es zwischen den fingern nicht empfinde / und wann der patient schlaffen gehet so streue ihm ein wenig von solchem pulver in die augen / und alsdann auch ein tröpflein von dem wasser / lasse ihn die augen zuthun / so wird es behend zerrinnen / und besser werden.

N. 2 Ein vortreffliches waſſer vor die augen-felle / und alles augen-wehe / ſo ſchon vielen geholffen.

NImm einer halben nuß groß rechte venediſche ſeiffe / und 2 mahl ſo viel weiſſen venediſchen vitriol / thue es in ein ſaubers häfelein oder töpffgen / gieß ein halb maaß friſch waſſer daran / laß es 2 quer finger einſieden / (das häfelein aber muß zugedeckt ſeyn /) alsdann macht es eine rothe haut / wie eine raude / die thue hinweg; das waſſer ſeyhe durch ein tüchlein in ein glaß. Dieſes waſſer bleibt ein gantzes jahr gut; wann einem die augen wehe thun / fell / blattern oder baſen darauf ſeyn / dem ſoll man von dieſem waſſer des tages 3 mahl / iedes mahl ein tropffen durch einen federkiel in das auge fallen laſſen.

N. 3 Ein ander gutes waſſer vor die augen.

NImm ein quintlein weiſſen gallitzen-ſtein oder vitriol / 2 quintlein ingber / 3 quintlein grünſpan / ſtoſſe iedes abſonderlich gar klein zu pulver / und vermiſch es wohl untereinander; von dieſem pulver nimmt man ein halbes loth in ein ſauber glaß / und gieſt ein halbes nöſſel oder ſeidlein friſch brunnen-waſſer darauf / und rührt es gar wohl und offt untereinander / läſt es 3 oder 4 ſtunden ſtehen / hernach läſt man es durch ein fließ-papier lauffen in ein ander glaß. Dieſes waſſer wird folgender geſtalt gebraucht: Mann nimmt deſſen einen löffel voll in ein gläßlein / und netzt ein kleines ſchwämlein darein / zu nachts wann man will ſchlaffen gehen / läſt man etliche tropffen in die augen fallen / und dieſes / wann der mond voll will werden / ſo lange biß er wieder neu iſt / alsdann muß man aufhören; dann im wachſenden mond muß mans nicht brauchen / und wann die augen wieder beſſer werden / darf mans auch nicht alle tage brauchen / ſondern nur über den andern tag. Mit dieſem waſſer iſt gantz erblindten leuten wieder geholffen worden. Probatum eſt.

N. 4 Ein Apoſtem-waſſer.

NImm ehrenpreiß / ſau-pappel / rothe dicke pappel / erdrauch / kefferfüll / ſalbey / iſop / ſatureyen / lavendel-blüthe / iedes 2 hand voll / chamillen 3 hand voll / natterwurtzeln 2 hand voll / Johannes-kraut-blüthe 3 hand ſoll / tauſend-gülden-kraut 4 hand voll / ſcabioſen-blüthe 6 hand voll / leinvaamen / friſche feigen / iedes vier hand voll / fœnu græc oder boxhorn zwey hand voll; die kräuter klein gehackt / die wurtzeln / feigen / lein-ſaamen geſtoſſen / alles zuſammen in ein zinnern geſchirr gefaſt / ſo viel alten ſtarcken wein darauf gegoſſen / daß es ein wenig darüber gehet / und alſo acht tage wohl vermacht in der kühle behalten / und ausgebrennt. Wann ſich dann

einer

einer eines inwendigen apoſtems befürchtet/ einen ſchweren huſten oder athem/ oder ſonſt beſchwärung an der bruſt/ oder lungen hat/ dem ſoll man morgens und abends einen löffel voll geben; man kan es aber ein wenig mit zucker ſüß machen/ oder ſo es zu ſtarck wäre/ mit veilgen-julep vermiſchen.

N. 5. Ein ander apoſtem-waſſer.

NImm ſcabioſen-blüthe/ lavendel-blüthe/ ſalbey ſammt der blüthe und kraut/ ſaturey/ meliſſen/ braune müntze/ iſop/ ehrenpreiß/ und linden-blüthe/ iedes 3. hand voll; zerhacks gar wohl/ thue es in einen glaſirten hafen/ gieß darauf des beſten alten weins drey maaß/ decke den hafen wohl mit einem deckel zu/ und verbinds mit einem tuch/ ſetz es in keller drey wochen lang/ darnach brenn es gar kühl aus/ ſo wird es gar ein köſtliches apoſtem-waſſer daraus/ welches gut für alle apoſtemen/ für das ſtechen an der bruſt/ für ſchweren athem/ für huſten/ für das ſtechen im leibe. Wann man das waſſer einnehmen will/ kan man ein halbes gläßlein voll nehmen/ und zucker daran ſchaben/ damit es deſto lieblicher zum einnehmen iſt/ es ſey zu nachts/ oder zu morgens. Probatum eſt.

N. 6. Ein waſſer vor das abnehmen/ vor alte und junge leute zu gebrauchen.

NImm cichori oder wegwarten/ ſcabioſen/ lungen-kraut/ gülden leber-kraut/ hirſch-zungen/ ehrenpreiß/ iedes eine hand voll; dieſe kräuter klaube gar ſauber/ ſie ſeyen gleich dürr oder friſch/ ſodann gehackt; ferner nim̃ 50. krebſe in waſſer geſotten/ und ausgelößt/ nim̃ auch 50. ſchnecken mit ſammt den häußlein auch in waſſer geſotten/ aber keines von dieſen geſaltzen/ löſe die ſchnecken aus/ zerhacke ſie unter die krebſe; nimmm auch ein haſel-hüngen/ rupffe das ſauber/ thue die därme davon/ alſo auch einen jungen bratigen capaun/ denſelben thue mit einem ſchnürlein erdroßlen/ und aufhencken/ daß kein blut weg kommt/ thue ihn ſauber putzen/ und die därme heraus; nimm dann den capaun und das haſel-hun/ thue ſie in einen groſſen topff/ gieß 2. maaß friſch brunnen-waſſer darauf/ decke es zu/ laß es ſieden/ biß der capaun und das haſel-hun von den beinen fällt: darnach nimm wieder den capaun und das haſel-hun/ zerſtoſſe ſie in einem ſteinern mörſer/ und gieß die ſuppen fleißig daran in einem glaßirten hafen/ die vorigen kräuter darzu/ laß es über nacht oder drey ſtunden auf einer warmen heerdſtatt ſtehen; zu morgens nimm aus einem kalbe das gantze gekröß noch warm/ zerhacks/ und thu es auch darzu/ und 2. maaß friſch gemolckene geiß-milch/ alles durch einander gemengt/ ſodann brenne es gleich aus/ in 2. oder 3. brennhüten/ auf daß es alles in einem tag ausgebrennt werde/ aber nicht heiß/ ſondern kühl. Wann man die kräuter einweicht/

muß man zugleich 2 loth manna damit einweichen / und mit ausbrennen / auch 2 schild-kröten / doch die köpffe und füsse zuvor abgehackt / zum andern-mahl / wann mans in den glasierten hafen thut / darzu legen / und sieden lassen / und dann alles mit einander ausbrennen. Das ausgebrennte wasser soll man in einem glasierten geschirr aufheben / und alle tage morgens 3 stunden vor dem essen / ein gläßlein voll laulicht / etwan ein halbes nössel oder seidel auf einmahl / mit zuckercandt süß gemacht / austrincken / und also auch 3 stunden nach dem mittag-essen gebrauchen / biß das wasser ein ende hat; doch muß man solches wasser an einem trucknen und kühlen orte aufbehalten.

N. 7. Ein wasser vor die engbrüstigkeit.

Nimm entzian-wurtzel / süsses holtz / iedes 4 loth / engel-süß 3 loth / bocks-horn oder fœnugræc. 4 loth / alant-wurtzel 1 loth / diese stücke klein zerschnitten / und ein seidlein oder einen halben nössel lindenblüth-wasser darauf gegossen / alsdann drey oder vier tag beitzen lassen; dann nimm datteln / zibeben / weinbeerl / iedes 4 loth / feigen 6 loth / aniß 2 loth / rein-geklaubte senes-blätter 2 loth; diese species klein zerschnitten / in einem seidel oder einen halben nössel wasser 24 stunden gebeitzt: alsdann folgende kräuter genommen / klein zerhackt / nemlich salbey / scabiosen / ochsen-zungen / lungen-kraut / ehrenpreiß / blaue veilgen / röhrlkraut oder löwen-zahn / iedes 2 hand voll / isop eine hand voll / mit scabiosen-wasser angesprengt; endlich wird von diesen speciebus das wasser abgesiehen / solche in einem steinern mörser zerstossen / und in das abgesiehene wasser gethan / manna 4 loth / zucker-penat 8 loth / alles zusammen gemischt / und so dann hierüber distillirt / und wann mans brauchen will / so vermischt mans mit ein wenig veiljulep / oder streuet zucker darein / ist treflich gut vor alte und junge leute.

N. 8. Ein wasser für die bräune und hitzige kranckheiten.

Nimm ehrenpreiß / braunellen / cardobenedicten / saurampffer / frauen-distel / erdrauch / salbey sammt der blüthe / weinkräutlein / iedes 2 hand voll / diese obbeschriebene stück klein zerhackt / und in einen neuen glasirten hafen eingelegt / etwan 4 finger dick / dann campher klein zerschnitten / und die kräuter damit übersträuet / daß es ziemlich weiß wird / und dann wieder eine lege von 4 finger dick kräuter / mit campher darauf gesträuet / und so fort / biß die kräuter gar seyn; alsdann stost mans fest nieder / und giest ein maaß starcken wein darauf / daß er ein wenig darüber gehet / also wohl vermacht / 9. tage im keller stehen lassen / hernach in einem zinnern brenn-zeug kühl ausgebrennt; von diesem wasser einem menschen nach der

stärcke 2 oder 3 löffel voll auf einmahl eingegeben / frühe / abends und mittags / allezeit gar wohl zugedeckt / und geschwitzt.

N. 9. Ein wasser für die bleichsucht.

Nimm chamillen / die dürre sind / ingber / mutter-nägelein / wann man aber keine haben kan / nur andere gewürtz-nägelein / iedes ein loth / schön rothe gold-myrrhen / galgant / iedes 1. quintlein / stosse alles gröblicht / thue es in ein sauber geschirr / gieß darauf 2 maaß guten weissen wein / und laß es wohl vermacht im keller 5 tage stehen / hernach brenn es aus / und verwahre es zum gebrauch. Wer die kranckheit der bleichsucht hat / der soll den leib zu erst purgieren / hernach dieses wasser einen monat lang brauchen / nemlich darvon alle abend / ehe man schlaffen gehet / 2 löffel voll / und zu morgens / wann man aufstehet / auch so viel nehmen; man muß 2 stunde darauf fasten / und so lange man das wasser trinckt / keinen salat / weder schweinfleisch / oder milch / noch andere ungesunde speisen essen.

N. 10. Das hertz-carbunckel-wasser.

Nimm roßmarin-blüthe / borragen-blüthe / wohlriechende mertzen-veil / mayen-blümlein / gelben veil / iedes 12 loth / rothe krause gartenmüntze 2 loth / majoran / lavendel-blüthe / creutz-salbey / frauen-distel / scabiosen-ochsenzungen-blüthe / iedes 6 loth / diese stück hacke klein / und bedecks; darnach nimm corallen / smaragd / rubin / saphir / die müssen præparirt werden / muscat-nuß / muscat-blüthe / weissen ingber / nägelein / zimmet-rinden / cardamomen / paradieß-körner / cubeben / galant / iedes 1 loth / wacholderbeer / eichene mistel / geschelte pöonien-körner / gefeiltes hirschhorn / gefeilt ungarisch ducaten-gold / perlein / elendklau / hirschen-creutz / bärschen-steine / die man in fischen findet / iedes 10 loth / diese 32 stücke mache zu pulver / und nimm darzu 24 gersten-körnlein schwer bisam / gieß daran muscateller wein / und rührs / das dicklicht wird / wie ein muß / daraus mache kügelein einer haselnuß groß; dann lege die gehackten kräuter in eine zinnerne kanne / erstlich eine lege von kräutern / dann von den kügelein und sofort / doch theile es fein ab / daß du durchaus zu legen hast / gieß auf diese stück malvasier / muscatel / spicanard-blüthe-wasser / roßmarin- und erdbeer-wasser / darnach verbinde die kanne wohl / daß kein geruch darvon mag / setze sie in sand in einen tieffen keller / und laß also stehen / biß der mond wieder neu wird / alsdann nimms / und seyhe die brühe rein herab / daß die materie gantz trucken sey / dann stosse sie wohl / und theile es in 4 brenn-kolben / darnach theil auch die abgesiehene brühe / daß du auf ieden brenn-kolben 4 mahl zu giessen hast / vermach den helm wohl / daß keine krafft davon mag / und brenns fein kühl / doch laß es im kolben mit sieden; wann die brühe alle

aufgegossen ist / so siehe / daß die materien nicht zu trucken werden / dann das wasser wird sonsten bitter / und ungeschmack davon; nimm so dann das wasser in ein grosses glaß / vermach das wohl / und laß es 12. tage an der sonnen stehen / so ist das wasser gerecht und gut: auf die zurück gebliebene materie kan man wieder muscateller-wein giessen / und 8. tage stehen lassen / und dann zum andernmal ausbrennen / wird auch ein gut fein riechend wasser daraus / doch soll man es unter das erste nicht giessen / ist gut für ohnmachten; wanns gar herab ist / und die materie trucken / so schmeckt sie gar schön / alsdann kan man lavendel- oder rosen-wasser daran giessen / pflaster-weiß über die stirn legen / ist treflich gut.

Dessen krafft und tugend.

SO ein mensch hart verwundet wird / gib ihm alsobald 3. löffel voll ein / das erhält das hertz-blut / und läßt dem hertzen die krafft nicht entgehen / es wehret dem schlag / den ohnmachten / den schweren kranckheiten / gibt grosse stärckung / auch in grossem hunger und mangel der speise / und also soll der mensch das wasser offt brauchen: Item tag und nacht / so offt es vonnöthen / einen löffel voll / das haupt und puls damit geschmiert / erhält dem menschen bey seiner krafft; man weiß auch / daß krancke leute offt lange damit sind aufgehalten worden: Wem der kopff von vielen trincken wehe thut / der salbe den kopff und nasen / es hilfft ihm bald; auch einer schwangern frauen erquickts das kind im leibe / so es anders ein leben hat; man kans auch in grossem schrecken gebrauchen.

N. 11. Das wacholder-schwämmlein-wasser.

WAnn es im May regnet / findet man an denen wacholder-stauden schämmlein / dieselbe muß man bald herab nehmen / und in ein glaß thun / und sodann das glaß offen an die sonne setzen / so zergehen die schwämmlein / und werden zu wasser; setze es dann wieder an die sonne / biß es sich läutert / und seyhe es so offt / biß das wasser lauter wird: alsdann nimmt man campher / rothe myrrhen / assant / und gantzen saffran / auf ein maaß wasser / dieser species iedes ein loth / ausser des saffran / nur etliche blüthe / die schneidet man / die andern sachen stößt man / schüttet alles ins wasser / verbindets wohl / setzet es wiederum an die sonne / und läßt es 3. oder 4. Wochen stehen / so ist es gerecht. Ist ein überaus gutes wasser vor die gicht / und reissen in gliedern.

N. 12. Ein köstlich wasser zu denen gliedern / wann man gantz contract wolte werden.

NImm brandtewein und spanischen wein / iedwedes ein halbes nössel oder seidel / lavendel- und spicanard-blüthe / so viel man mit 5. fingern

fassen kan / mische alles durch einander / distillirs auf dem ofen oder an der sonnen / und streich die glieder fein warm damit.

N. 13 Des Käyser Carls wasser.

NImm eine maaß starcken brandtewein in ein glaß / das oben eng ist / muscatnuß / mascat-blüthe / nägelein / iedes ein loth / zimmet / cardamomen / iedes anderthalb loth / dieses alles gröblicht zerstossen / und in brandtewein gethan; also auch wann die kräuter blühen / iedes zu seiner zeit / als blaue veilgen / scharlach-rosen / wann sie halb ausgangen sind / so nimm die blätter ohne den saamen / majoran / wann er im blühen ist / roßmarin / lavendel-blüthe / melissen / wann sie blühen / iedes eine hand voll / alles in das glaß zum gewürtz gethan / und das glaß mit wachs und einer blasen wohl vermacht / den gantzen sommer an die sonnen gestellt / und offt unter einander geschüttelt. Der gebrauch: Die nasen-löcher damit bestrichen / und den schlaff / es stärckt das haupt und gedächtniß / ist gut vor ohnmachten.

N. 14 Das gute fraiß-wasser vor die schwere noth.

NImm 2 pfund rüb-saamen / stoß ihn klein / auch zwey pfund kletten-wurtz sauber gewaschen / pöonien-körner und wurtzeln / iedes 2 loth / heilig Geist wurtz-oder angelica-saamen auch so viel / alles gestossen / darauf 4 maaß wohlgemuth-wasser gegossen; es muß aber alles im abnehmenden mond gegraben und gebeitzt werden / laß 14 tage beitzen / brenns aus / thue es in ein glaß / und laß 4 wochen an der sonnen stehen / schneide endlich ein loth bibergeil gar klein darein; alsdann wer es bedarf / 2 löffel voll eingegeben; ist auch trefflich / ein schmertzhafft glied damit einzuschmieren.

N. 15 Wasser vor die fraiß oder schwere noth / schlag und ohnmacht.

VOn einem hirschen / der zwischen den zwey frauen tagen geschossen / (es muß aber einer seyn / der noch weiche geweyhe hat) das hertz und das feist genommen / so über dem hertz ist / auch die geweyhe / und dieses alles zusammen unter einander gehackt / und in einem starcken wein beitzen lassen / etliche tage / alsdann ausgebrennt / einem alten menschen einen löffel voll vor die fraiß / zu den ohnmächten aber einen halben löffel voll eingegeben.

N. 16. Ein fürtrefliches wasser vor schwangere frauen / so sie erschrecken / oder sich erzürnen / und befürchten um das kind zu kommen ; ist auch bewehrt vor die fraiß.

NImm holder- oder hollunder-blüthe / zupffe sie ab / schütte eine lege in einen kolben / darnach nimm 12 eyer / so frisch sind / thue sie unten beym breiten ort auf / als wann man sie essen wolte / und stelle sie mit der spitze unter sich im kolben / auf die holder-blüthe / schütte darauf wiederum holder-blüthe / dann wiederum eyer / wie zuvor / und dann schütte ferner holder-blüthe und darauf eyer / biß alle 12 darinnen seynd ; zuletzt aber holder-blüthe / gieß darauf ein seidel oder nössel linden-blüth-wasser / brenns gemach aus / so ist es gerecht / und sehr gut.

N. 17 Das fünfferley kraut-wasser vor den kopff.

NImm mayen-blümlein 2 gute hand voll / holder-blüthe / salbey / melissen / isop / dicke chamillen-blüthe / weinrauten / roßmarin / poley / iedes 2 hand voll / weisse lilien-blätter / lavendel-bluthe / majoran / und weisse rosen-blätter / jedes 4 hand voll ; diese kräuter und blumen klein zerhackt / in 2 maß guten wein im keller 9 tage beitzen lassen / hernach abgesiehen / und die kräuter im mörser zerstossen / alsdann das abgegossene wieder darauf gegossen / und kühl ausgebrennt. Der gebrauch ist zu stärckung des haupts / des morgens einen löffel voll getruncken ; ingleichen in grossem kopffwehe von bösen dämpffen / ein tüchlein darein genetzt / und auf die schläffe und scheidel gelegt / ist auch zum anstreichen eine gute labung.

N. 10 Ein gutes wasser vor die flüsse.

NImm wohl ausgeklaubte holder-blüthe / von den stengeln gestreifft / daß nichts grünes darbey sey / darnach zimmet / nägelein / muscat-nuß und galgant / iedes 1 loth / langen pfeffer ein halb loth / dieses alles klein bereit / in eine zinnerne 2 mäßige kanne eingerichtet / nemlich so offt eine hand voll holder-blüthe / so offt auch das gewürtz gesträuet / sodann alles mit starckem wein angefeuchtet / und im keller stehen lassen / hernach distillirt. Der gebrauch ist / warm angestrichen / wo sich ein fluß erzeigt.

N. 19 Ein edles glieder-wasser.

ROßmarin-kraut und blüthe 3 hand voll / haber und chamillen-blumen 3 kleine hand voll / wohlriechende lorbeer-blätter 9 loth / majoran sammt der blüthe 4 hand voll / das dosten- oder wohlgemuth-kraut / und blüthe 3 kleine hand voll / von guten gelben veil der hertzlein 15 hand voll / spicanard-kraut und blüthe ein händlein voll / cypreßkraut 3 hand voll /

schar-

scharlach-rosen / vom plätzlein die blätlein / so viel man zwischen 3 finger fassen kan / lavendel-blüthe / was man zwischen 4 finger fassen kan / ysop-blüthe und kraut eine hand voll / kundel-kraut / welches blühet / 1 hand voll / linden-blüthe 2 hand voll / pomerantzen-blüthe frisch / so viel man zwischen 5 fingern fassen kan / bertram-blüthe / samt dem kraut 1 hand voll / spanische chamillen samt dem kraut 3 hand voll / weinkräutlein / das blühet / raniffel-kraut-blüthe / iedes 2 hand voll / bock-blumen in garten / die schmecken wie ein bock / der gelben / so viel man zwischen 5 finger fassen kan / der dicken starck-richenden garten-nägelein das weisse davon / und frisch darein gelegt / 7 hand voll / Johanns-kraut-blüthe / was man zwischen 5 fingern fassen kan; diese blumen und kräuter abgezupfft / gröblicht zerschnitten / und in ein grosses glaß gethan / gieß daran läger-brandtewein / und vermachs gar wohl / daß kein geruch davon gehet / und stell es an die sonne 2 monat lang / so ist es fertig / und gerecht; der brandtwein aber soll nicht alle von kräutern genommen werden / und muß man auch allezeit nachgiessen / daß die kräffte nicht davon kommen; es kan 2 oder 3 jahr gebraucht werden / dann man kan nicht alle jahr die kräuter bekommen.

N. 20 Wasser vor die glieder / so vom schlag oder sonst erlähmet seyn.

MAyen-blümlein / so viel in eine 3 maaß kanne gehet / roßmarin- und lavendel-blüthe / iedes eine hand voll / 2 hand voll weiß-wurtzeln / sauber gewaschen; dieses alles klein zerhackt / in eine kanne gethan / darein 3 nössel oder seidel alten wein / und 3 seidel malvasier gegossen / 14 tag wohl vermacht in einem kühlen ort stehen lassen / ausgebrennt / und wann der wein nicht genug ist / so thue mehr daran giessen: die glieder warm mit dem wasser gerieben. Es hilfft.

N. 21 Das Löbliche köstliche gurgel-wasser.

NImm eichen-laub / ie jünger es ist / ie besser es ist / brunnen-kreß mit weisser blüthe / aller welt heylkraut / oder benedicten-kraut / flöh-kraut / oder rietich / und gespitzten wegrich / dieser kräuter eines so viel als des andern; solche sauber gewaschen / und abtrucknen lassen / alsdann gehackt / und fleißig ausgebrennt oder distillirt: ist an vielen probirt worden / in allen halß-wehen / wann auch so gar die frantzosen daran wären.

N. 22 Geschwulst-Wasser.

ERstlich nimm eine maaß attich-blüth-wasser / eine hand voll blau lilien-wurtzeln / sauber geschelt / gewaschen und klein geschnitten / und in das wasser gethan / lorbeer eine hand voll / klein gestossen / mische auch in das wasser / laß es 14 tag in einem glaß an der sonnen stehen / darnach ausgebrennt:

alsdann einem jungen menschen einen löffel voll gegeben/ einem alten aber 2 löffel voll/ und 14 tage nach einander gebraucht/ es ist gar gut.

N. 23. Hertzkühlendes wasser.

NImm borragen-blüthe/ ochsen-zungen/ melissen/ saurampffer/ cardobenedicten/ bibenell/ fünfffingerkraut/ jedes 4 grosse hand voll/ diese kräuter zerhacke klein/ und stoß sie wohl/ und wann sie wohl gesotten sind/ so presse den safft heraus: dann nim̄ rosen-borragen-ochsen zungen-blaue veil-melissen-blüthe und may-blümlein/ citronen-kerne/ saurampffer-saamen/ iedes 2 loth/ terra sigillata, die rothe und weisse/ von jeder 3 loth/ species cardiales temperatæ, liberantis pulver/ die kühlende perl-species, jedes ein quintlein/ campher-zetlein auch so viel/ saffran ein halbes quintlein/ citron-und lemonien-safft roh/ jedes ein halbes seidel/ eine halbe maaß des purgirenden rosen-saffts/ distillirten eßig ein seidel/ borragen-veil-rosen-ochsenzungen-melissen-saurampffer-cardobenedicten-wasser/ von ieden eine halbe maß; baitze die species in diesen wässern und säfften ein/ 8 tag stehen/ hernach brenne sie herüber auf 2 maaß; dies ist das edelste und das behalte besonders.

N. 24. Ein wasser zur hertzstärckung.

NImm frische limonien/ so viel frische pomerantzen/ schneide sie mit schalen und dem sauren zu kleinen stücklein/ und so offt eine lage davon/ so offt wird auch eine frische lage himbeer geleget/ und andann mit einander ausgebrennt. Wann man dieses wasser brauchen wil/ kan mans ein wenig mit zucker süß machen.

N. 25. Ein anderes wasser zur hertzstärckung.

MAn reibet die grosse citronen mit sauern und allem/ wie sie sind/ brennets kühl aus/ so wird gar ein gutes wasser/ welches das hertz stärcket.

N. 26. Ein anderes Wasser/ so alles böse von dem hertzen treibt/ und dasselbige stärckt; ist auch gut vor die ruhr/ pest/ petätschen oder hitzige fieber flecken/ wind wassersucht/ ingleichen vor das auffsteigen und schwäche der mutter/ gar nützlich zu gebrauchen.

MAn nimmt eine citrone/ so zwey pfund wiegt/ und ein viertel pfund venetianischen theriac; alsdann nimmt man ein blechernes reib-eisen/ so auf klein holtz gehefft ist/ und bestreicht selbiges mit besagtem theriac/ und reibet die citron schale darauf; wann nun ein theil dessen abgerieben/ so streichet man wieder allezeit das ort der citronen/ so auf das rieb-eisen kommt

kommt / mit dem überrest des theriacs / bis beyde stück aufgerieben / und untereinander recht gemischt sind; sodann nimmt man wieder eine andere citrone von voriger grösse / reibet das gelbe nur allein / und nicht das weisse / und so fort immer / wie bey der ersten geschehen / und schmiret also den theriac allzeit auf die gelbe schalen / und reibet solche ab / dann darinnen bestehet die beste kraft des wassers / daß man nemlich die citronen allezeit bestreiche / damit die geister / so in denselben sind / nicht ausrauchen können. Endlich wird alles wohl mit einem silbern löffel untereinander gerührt / und in einem gläsernen brennzeug kühl ausgebrennet.

N. 27 Husten-wasser.

NImm isop / süß-holtz / iedes ein loth / brustbeerlein / zwetschen / iede an der zahl 30 weinbeerlein / feigen / ieder 4 loth / frauen-haar eine hand voll / lein-saamen ein loth / aniß / fenchel / weisse florentinische veil-wurtz / iedes 2 loth: alles zerstossen / und in 2 maaß der nachfolgenden wasser / als ehren-preiß-röhrlein kraut-scabiosen-und huflattig-wasser / 4 tag und nacht in der wärme stehen lassen; nachmals in balneo Mariæ ausgebrennt. Wann mans brauchen will / nimmt man 6 loth des wassers / vermischt mit 2 loth gestossenem zuckercandt / lässet es einen sud aufthun / vermischet es dann mit 2 loth veil-safft / und etlichen tropffen schweffel-öls / das genug ist.

N. 28 Der ungebohrnen kinder balsalm.

NImm muscat-nuß / muscat-blüthe / nägelein / zimmet-rinden / ingber / cybeben / paradieß-körner / zitwer / iedes 3 loth / galgant 11 loth; diese dinge schneide gar klein / von den dicken nägelein; ferner die blättlein und linden-blüthe / iedes 1 pfund / creutz-salbey-blätter / fenchel-kraut / feld-kümmel / lavendel-kraut / iedes 6 loth / grosse müntze 3 loth; diese kräuter werden gehackt: weiters nimm pöonien-wurtz / und die schwartzen körner davon / grüne eichene mistel / das mittlere davon / so im abnehmenden mond geschnitten / iedes 4 loth: diese stück alle zusammen in eine zinnerne kannen gethan / gieß daran vier maaß malvasier / vermachs fest / und vergrab sie in einen keller in den sand / laß 3 wochen stehen. Nach diesem nimm ein pfund geschälte mandelkerne / die frisch sind / stoß sie gar klein mit einem pfund weiß rosen-wasser / einem pfund ochsenzungen-wasser / laß es einen tag weichen; Nimm ein pfund gedörrtes maltz / zerstoß es gröblicht / gieß darauf erdbeer-und mayen-blümlein-wasser / iedes ein pfund / lasse solches auch einen tag stehen: und wann du die kanne aus der erden genommen hast / so laß die mandeln auf das kleinste reiben / mit dem wasser /

darinnen sie gelegen / daß es allerdings wie eine dicke mandel-milch werde: thue es sodann mit dem maltz / samt dem malvasier / wurtzeln und kräutern in einen grossen hafen / und stosse die geweichten wurtzeln und kräuter gar klein / thue darzu ein pfund ungeläutert honig / mische es wohl unter einander / und distilliers bey sanfften hellen feuer / wohl vermacht / daß kein dampff heraus gehet: so ist der balsam fertig.

Folget noch weiters:

Nimm ferner einen capaun / binde ihm den halß zu / daß er ersticke / und rupffe ihm die federn sauber aus / doch daß er in kein wasser komme / zerlege ihn / und reiß die feisten oder das fette alles hinweg / samt dem ingeweid; nimm alsdenn den capaun samt der leber und magen / thue ihn in einen grossen hafen / wasche das geronnene blut in einer maaß malvasier ab / zerschlage es wohl / und gieß zu dem malvasier noch borragen-eisenkraut-und fenchel-wasser / iedes ein seidlein; dann folgende stücke: frische dattel-kern / muscat-nüß / iedes 8 loth / weinbeerleln / nägelein / iedes 4 loth / zimmet / ingber / zitwer / cubeben / paradieß-körner / iedes 1 loth / saffran 1 quintlein / rothe rosen 2 quintlein / zucker 8 loth: die wurtzeln und dattel-kern klein zerschnitten / zusammen gemischt / und vermacht; den hafen laß gemach sieden / biß daß fleisch von beinen fällt / alsdann thue den hafen auf / zerbrich 4 heisse semmeln / die erst aus dem ofen kommen / breche sie alsobald in die brühe; dann nimm ein pfund von schwartzen lebzelten / röste solchem fein braun / zerbrich ihn so geschwind du nur kanst / in den hafen / und darauf wieder fest zugemacht / und laß es also biß auf den andern tag stehen / alsdenn seyhe die brühe ab / den capaun aber samt allem / was bey ihm ist / zerstosse wohl in einem mörser zu einem muß / darnach giesse die brühe wieder darauf / wohl untereinander gerührt / sodann distillirs / und also hast du den andern theil des balsams: endlich nimm diese beyde theile zusammen / vermachs wohl / und hebs auf in einer gläsern flaschen.

Folget nun letzlich / wie mans gebrauchen soll:

Wann einer schwangern frauen ein zufall ankömmt / er sey wie er immer wolle / auch in allerhand schwachheiten / so gebe man ihr dieses wasser / 2 löffel voll; absonderlich sollen diejenigen / welchen es offt mißlich gangen / sich an dieses wasser gewöhnen / und des tages ordentlich einen löffel voll trincken / dann es giebt beydes der mutter und frucht grosse kraft / und machet die glieder oder alle theile der mutter starck / bringet nahrhafftes geblüth / und lediget alle beschwernisse des leibes / auch die reissende winde ab / und wehret allen schwehren kranckheiten; gleichergestalt wann ein weib in kindesnöthen ist / so soll sie auch dieses wasser zu zeiten trincken / dann

dann es giebt natürlich grosse kraft dem hertzen / beym kind und der mutter / fördert die geburt / und hilfft der natur krafft geben / erhält das hertz-blut und wehret den ohnmachten; wie es solches vielmahls erwiesen.

NB. Weilen es aber etwas hitzig ist / so soll es mit moderation gebraucht werden.

N. 29 Zubereitung des edlen vielbewährten kalck-wassers.

NImm ein saubers wasser / thue es in einen neuen hafen / der noch niemahls gebraucht worden / laß es sieden / gieß es darnach auf einen ungelöschten kalck / in einem andern neuen hafen / laß es darinnen so lange stehen / biß er verschaumt / und gantz klar und lauter scheinet / auch sich der kalck unten am boden rein gesetzet hat; gieß so dann das wasser gemach ab / iedoch also / daß der kalck unverrucket bleibe / darnach thue das Wasser in ein saubers glaß / oder geschirr / vermache es wohl / und behalte es zu der nothdurfft. Es ist fast nicht zu glauben / was dieses wasser vor eine kraft hat / und gleichsam wunderwerck thut an allerley offenen schäden / sonderlich die von den frantzosen / dem krebs / und dergleichen herkommen; nimm nur allezeit ein tüchlein / netz es in solchem wasser / welches gewärmet seyn soll / und schlage es über den schaden / wie ein pflaster / es trucknet das eyter / leget den schmertzen mit gewalt / füllet den schaden mit fleisch / und löschet die entzündung in kurtzer zeit mit grossem wunder / da doch sonsten der ungelöschte kalck hitzig / und also mag man es auch an allerley thieren mit nutz gebrauchen.

N. 30 Ein gutes lungen-wasser.

NImm ein gekröß von einem schwartzen kalbe / ädere es wohl aus / und reinige es von dem geblüt sauber; darnach nimm darzu hirschenzungen / blauen veil / feigen / stein-wurtz oder engelfüß / ehrenpreiß / weinbeerlein / iedes 5 loth / aniß / zimmet / iedes 2 loth / süßholtz 5 loth / saffran um einen kreutzer / lungenkraut ein halb pfund / fenchel anderthalb loth / schnecken 30. senet-blätter 3 hand voll / endivien / cichorien oder wegwarten / borragen / iedes eine hand voll / aller welt heyl oder benedicten-wurtz / scabiosen / huff-lattich / salbey-blätter / iedes 2 hand voll; diese stück alle klein gehackt / unter das gekröß gethan / gieß sodann geißmilch darauf / biß es darüber gehet / rührs alle tage um / laß es 3 tag an einem kühlen ort stehen / und brenn es dann fein kühl aus. Von diesem wasser soll eine lungensüchtige / oder sonst an der brust mangelhaffte person alle tage morgens / mittags und abends nehmen / man muß aber allezeit eine halbe stund zuvor und darnach / weder essen noch trincken / und also ist es offt bewehrt erfunden man kan auch zucker-candel darinnen zergehen lassen / oder aber allezeit

mit veil-safft vermischen; einer jungen person giebt man einen löffel voll/ einer alten aber 4 löffel voll/ und muß es 4 wochen nach einander continuirt werden.

N. 31 Ein fürtrefliches wasser vor die lungen-oder schwindsucht.

NImm erstlich ein fuchsen-kröß mit desselben zugehör/ die galle sammt den gallengang/ daß es in kein wasser komme/ oder gewaschen werde/ hacke solches alles/ nimm darzu salbey/ isop/ weinkraut/ bertram/ ehrenpreiß/ brunnkreß/ lungenkraut/ so auf den eichen wächst/ hirschzungen/ iedes eine hand voll/ hacke es alle zum kröß/ darauf in einen glasierten hafen gethan/ und des besten weins 6 maaß daran gegossen/ mit einem hafen deckel wohl vermacht mit teig/ daß kein dampff daraus kan/ laß es also 9 tage beitzen; brenne es alsdann aus. Nimm morgens und abends einen löffel voll darvon; ist probiert worden/ und solte die lunge nur einer nuß groß seyn/ so wächst sie wieder.

N. 32 Ein köstliches leber-wasser zu machen.

ERstlich nimm cichorien- oder wegwart-wurtz 6 loth/ breit wegerich- und ochsenzungen-wurtzeln/ iedes 2 loth/ hasel- und fenchel-würtzeln anderthalb quintlein/ endivien/ röhrlein-kraut/ römischen-wermuth/ heyl aller welt oder benedicten-kraut/ cardobenedicten-kraut/ tausend-gülden-kraut/ und edles leber-kraut/ iedes eine halbe hand voll/ gurcken-kürbis-citronen-und plutzerkern/ iedes 3 quintlein/ grossen endivien-saamen/ salat- und spargeln-saamen/ anderthalb quintlein/ rothe rosen-blätter 3 hand voll/ borragen-blümlein eine halbe hand voll/ gelben/ weissen und rothen sandel/ iedes ein loth/ paradieß-holtz 1 quintlein/ indianischen spick 4 pfefferkörner schwer/ Rhabarbara 2 quintlein. Was unter diesen stücken zu pulver soll gemacht werden/ das pulversiere klein/ das andere aber schneide klein/ und weichs alsdann in folgende wasser; nemlichen andivien 7 seidel/ röhrlein-kraut 3 seidel/ wermuth-heyl aller welt-oder benedicten wurtz/ auch edles leberkraut-wasser/ iedes ein seidel/ laß es 8 tage in einer warmen stuben stehen/ wol vermacht/ doch daß es alle tage gerüttelt/ hernach thue darzu folgende säffte; als citronen-limonien-iedes ein halb seidel/ süssen und sauren granat-safft/ iedes ein seidel/ hernach distilliers in balneo Mariæ fein gemach. Wann man dieses wasser brauchen will zur hitzigen leber/ so nehme man von dem wasser 1 seidlein/ thue 3 loth weissen zucker-candel darein/ laß ihn zergehen/ und durch ein papier lauffen/ dann 6 tropffen spiritus vitrioli, und 10 tropffen citronen-geist darzu/ und also gebraucht.

N. 33 Das kalbs-leber-wasser / vor die hitze der leber-und die dörr-sucht.

NImm eine frische leber / von einem schwartzen oder gantz rothen kalbe / so schwer die leber wiegt / nimm frischen salbey / andivien / cichorien-oder wegwarten-kraut und wurtzeln / iedes eine kleine hand voll ; hacke die leber und kräuter klein / thu es in einem brenn-zeug / gieß daran frische geißmilch / daß sie darüber gehet / und distilliers. Gieb von dem wasser morgens und abends 4 löffel voll zu trincken. Braucht man aber dieses wasser einem / der nur eine hitzige leber hat / und nicht die dörrsucht / so ists besser / man nimmt keine geißmilch / sondern nur andivi-und cichori-wasser / es bleibt auch länger.

N. 34 Ein gutes leber-wasser.

NImm 1 pfund eichene mistel / klein gehackt / 1 loth rhabarbara klein geschnitten / solches alles in eine 2 mäßige kanne gethan / und guten wein darauf gegossen / 14 tage beitzen lassen / in einen keller gestellt / darnach ausgebrennt ; das erste ist das beste / das behalte besonders. Wann du morgens trincken wilst / so gieß darein melissen-wasser / etliche tropffen / es kühlt / stärcket / und reniget die leber.

N. 35 Ein wasser / so die leber stärckt / und die angehende wassersucht vertreibt.

NImm eine gantze frische hirschen-leber und zerhacks / damit vermische folgende stück : leberkraut / hirschzungen / isop / ehrenpreiß / creutz-salbey / gelbe veil-wurtz / iedes 3 kleine hand voll / heydnisch wundkaut / cardobenedicten / iedes 3 hand voll / rhapondic-wurtz 6 loth / alles sauber gereiniget / klein zerhackt / und gieß daran edel-salbey-andivien-und wild-salbey-wasser / iedes 5 loth / des besten weins eine maaß / stells 3 tage in den keller / alsdann distilliers. Der gebrauch : auf einmahl ist 4 loth / zu morgens einzunehmen / und solches alle wochen drey mahl zu thun.

N. 36 Ein gut und kräfftiges magen-wasser.

NImm ausgepreßten safft von quitten / der klar / und durchgesiehen ist / so viel du wilst ; auf ein iedes seidlein safft thue hinein ein loth zimmet klein zerschnitten / und laß es 8 tage beitzen / darnach brenns aus ; ist ein gutes wasser vor den magen. Wann das zimmet gar starck ist / kan man wohl auf 2 seidel safft / ein loth zimmet nehmen / damit es nicht zu hitzig werde / weilen es sonsten mehr nach zimmet / als quitten schmeckt.

N. 37 Ein köstliches wasser vor den magen/ auch andere zufallende kranckheit.

ERstlich nimm galgant 3 loth/ nägelein/ zimmet/ iedes 2 loth/ zitwer/ muscatnüß/ ingber/ lorbeer/ pfeffer/ iedes ein loth/ muscat-blüthe anderthalb quintlein; dann nimm auch folgende kräuter/ fenchel 4 loth/ braune müntze/ salbey/ ysop/ iedes 2 loth/ stoß daß gewürtz/ alles gar klein/ nimm die kräuter grün darzu/ und thue solche/ nachdem sie gehackt/ in eine zinnerne kanne/ gieß daran eine maaß rothen starcken wein/ und endlich kühl ausgebrennt/ doch muß man es 5 tage stehen lassen. Dieses ist ein trefliches wasser vor das magenwehe/ als eines zu finden ist/ morgens und nachts anderthalb löffel voll genommeu/ zieht auch die flüße aus dem haupt/ und purgierts; wann aber solche gar zu sehr herab sitzen/ muß man den magen mit solchem wasser schmieren.

N. 38 Ein gutes mutter-wasser.

ERstlich nimmt man borragen-ochsenzungen-blüthe/ dicke rothe abgeschnittene nägelein/ iedes 3 hand voll/ ausgezupffte ringel-blumen eine hand voll/ melissen 6 hand voll/ bibergeil 2 welsche nüsse groß/ klein geschnitten/ roßmarin 2 hand voll; solche stücke alle in ein verzinntes geschirr/ oder saubern glasierten hafen gethan/ dann borragen-wasser darauf gegossen/ daß es über die kräuter gehet/ und also in einem keller 2 tage stehen lassen/ alsdann mit fleiß ausgebrennt. Probatum.

N. 39 Ein gemeines mutter-wasser.

NImm sonnenwend-gürtel oder beyfuß/ poley/ melissen/ krausen balsam oder müntze/ mutter-kraut/ balsamkraut mit den weissen flecken; iedes besonders gehackt/ hernach durch einander gemengt/ und ausgebrennt. Probat.

N. 40 Ein wasser/ so zu reinigung der mutter dienet/ und alles böse abtreibet/ auch wärmet und stärckt.

MAn nimmt zimmet-rinden/ muscat-blüthe/ nägelein/ weissen ingber/ cubeben/ cardamömlein/ paradieß-körner/ iedes 3 loth/ galgant/ gantzen langen pfeffer/ iedes 1 loth/ zitwer-wurtz 2 loth: dieses alles zerschneide man gar klein/ thue es in einen krug/ oder kanne/ alsdann giesset darauff 6 maß guten wein/ vermachets wohl/ und setzt es in den keller/ rührt es offt untereinander/ und wann es 9 tage gestanden/ so thut man darzu creutz-salbey/ und rothe müntze/ iedes 2 hand voll/ doch daß sie dürre seynd/ darnach läst mans noch darauf stehen 14 tage/ und alsdann kan mans distilliren/ man muß den helm gar wohl vermachen/ daß kein dampff dar-

darvon kan / ist einer frau die mutter unrein / oder erkaltet / so trinckt man von diesem wasser / abend und morgens einen löffel voll / 2 manat lang nach einander / es treibt alles böses aus / und macht die mutter starck und fruchtbar.

N. 41. Das so genannte stinckende wasser zu machen vor die mutter.

ERstlich 15 junge schwalben / so lebendig / und wenig federn haben / die müssen aber auf keine blosse erden kommen / auch nicht mit blossen händen angerührt werden / sondern alle mit handschuhen in einen korb gethan / nach und nach mit handschuhen gerupfft / dann in 4. stücken zerrissen / und in mörsel zerstossen / hernach in einen glasirten hafen gethan / und bey leib den mörsel noch hafen auf keine blosse erden gesetzt / und also vier und ein halbes nössel oder 4. seidel guten eßig in mörsel darüber gossen / sauber damit ausgewaschen werden / darnach gummi galbanum, opoponacum, bibergeil / aniß / assa fœtida, iedes 2. loth / alles auffs kleinst geschnitten / ein wenig in einem mörsel zerstossen / und also alles in gemeldtes geschirr zusammen gethan / 9 tage digeriren oder weichen lassen / alle tage einmahl umgerührt / und hernach mit einem gläsernen kolben in balneo mariæ ausgebrennt / das erste ist das beste.

N. 42. Ein wasser vor die blähung und winde / so ingleichen gut für die mutter.

NImm lorbeeren aus den schalen gelößt / kümmel / eines so viel als des andern / melissen-wasser / daß 4. finger darüber gehet / laß 24. stunde weichen oder baitzen / brenns kühl aus.

N. 43. Ein gutes wasser vor die ohnmachten.

HImmel-schlüssel / leibfarbe rosen / lavendelblüthe / weisse lilien / eines so viel / als des andern / thue es in eine kanne / so offt es geschicht / so offt thue salbey oder poley-wasser daran / nur so viel daß feucht wird / laß an ein kühlen ort 3 tage stehen / darnach brenne es aus. Mit diesem wasser muß man sich anstreichen / auch ein tüchlein einnetzen / laulicht auf die pulß und hertz legen / man mag auch wohl ein löffel voll eingeben / ist offt besser / als die hitzige starcke sachen / sonderlich den jungen leuten in hitzigen kranckheiten.

N. 44. Ein köstliches pestilentz-wasser.

MAn nehme des allerbesten mythridat 2 loth / guten theriac 6. loth / saffran 1 quintlein / campher anderthalb loth / von der güldenen eyer-latwerge 1 loth / zucker-cand 12 loth / knoblauch- und weinkraut-safft 4 loth /

zudem nimm ein halbes maaß brantwein/ die obgeschriebene stücke/ jedes absonderlich mit dem brantwein zertrieben/ dann zusammen gossen/ und in ein glaß sowol vermacht/ mit einem blinden helm in das balneum mariæ gesetzt/ und so lang/ als man ein ey hart siedet/ stehen lassen/ darnach wohlverwahrt/ aufbehalten ; wann einem menschen die hitzige kranckheit mit einer kälte ankommt/ dem gebe man ein löffel voll/ vor ein manns bild/ oder darnach die person.

NB. Die obgeschriebene säffte müssen vorhero gantz klar gemacht werden/ zu diesem wercke mit eyr-klar.

N. 45 Ein gerechtes lebendiges erqvickendes wasser/ für alle tödtliche kranckheiten/ pestilentz/ gifft/ und ist nicht möglich zu erzehlen die tugend und kräffte dieses edlen wassers.

ERstlichen nimm lavendel/ majoran und weinkraut / iedes 4 loth / salbey 3 loth/ boragen - blüthe 2 loth / isop/ spitzigen wegrich/ saurampffer/ nägelein/ ingber/ iedes 4 loth/ langen pfeffer/ rhabarbara/ rhapontica/ iedes 1 halb loth/ krähen-augen/ 3 adams-äpffel/ 3 pomerantzen-schalen/ natterwurtzeln/ iedes 2 loth/ tormentil-wurtzel 1 loth/ baldrian 3 loth/ betonica 2 loth/ bibernell-zitwer-galgant-fenchel-wurtzel/ iedes 3 loth/ muscatnüß 2 loth/ zimmet/ mythridat iedes 4 loth/ theriac 8 loth/ zucker 6 loth/ rosen-zucker 2 loth/ süßholtz ein halb loth/ benedict-wurtzel 2 loth/ diese obbemeldte stücke geschnitten/ und gröblicht zerstossen/ untereinander gemischt/ darnach 3 maaß des allerbesten malvasiers mit den specien in ein glaß/ das oben eng ist/ eingebaitzt oder geweicht/ und 26 tage stehen lassen / aber alle tage 6 mal umgerührt/ hernach in einem kolben wohl vermacht/ herüber getrieben/ so ist diß lebendige oder erqvickende wasser bereit. Gebrauch darvon in der wochen 2 oder 3 mal allezeit 1 löffel voll eingenommen/ oder so jemands die pestilentz ankommen solte / soll 2 löffel voll/ darinnen ein wenig theriac zerrieben/ einnehmen/ und darauf schwitzen.

N. 46 Das brodt-wasser vor das reissen der mutter/ wie man dasselbe machen soll.

ERstlichen salbey / isop / weinkraut / molten / püssen / müntzen / palsen/ schnittlauch/ hüner-därm/ petersilgen-und blaues viol-kraut/ windich/ käfferfüll/ bertram/ poley/ saupappel / fenchel/ feld-stieffmütterlein/ melissen/ kümmel/ diese stücke alle klein gehackt/ nimm eines iedweden eine hand voll/ oder was mehrers/ mach diese gehackte kräuter in ein rocken teig ein/ und backs im ofen/ wann es gebacken ist/ so zerschneide das brodt warm/

thue es in eine zinnerne flasche / giesse des besten weins darauf / daß derselbe 2 finger hoch darüber gehet / laß 3 tage baitzen oder weichen / wann das brodt den wein an sich gezogen hat / gieß wiederum einen starcken wein darauf / wie oben stehet / brenns fein gemach aus: wann du aufblähung / oder reissen von der mutter empfindest / so nimm dieses wassers einen löffel voll warm ein / ist treflich gut. Jngleichen vor die winde.

N. 47. Ein köstliches wasser vor den sand / oder stein.

MAn nehme einen neuen hafen von 4 massen / der inwendig glasiert ist / brenn ihn aus / thu einen finger dick schwartz-zeitige abgerührete oder geschälte hollunderbeeren auf den boden / hernach eine lage oder schichte kren-blätter / eines messer-rückens dick geschnitten / und eines in das andere gelegt / dann wiederum einen finger dick beeren / biß der hafen voll wird / doch daß am letzten die beeren über sich kommen / nachdem gieß einen guten alten wein darauf / daß er 2 finger darüber gehet / setze es in keller / und laß 14 tage stehen / hernach brenns gelinde aus / und auf einmahl nur ein löffel voll in den kolben gethan.

Dessen tugend und gebrauch.

Dieses wasser zermalmet in den menschen den stein / so an vielen leuten probirt ist worden / da kein mittel mehr vorhanden ist gewest / als daß man den stein hat schneiden wollen / wo ein stein ist / muß man das wasser 9 tag nach einander brauchen / alle morgen einen löffel voll nüchtern / eine stunde darauf fasten / und auf die 2 oder 3 stunden nach dem essen auch einen löffel voll / denen alten leuten; denen kindern muß man nach ihrem alter weniger geben / wo aber nur der sand ist / darff mans nicht 9 tage brauchen / sondern nur so lang / biß der harn gehet ohne schmertzen / und hernach allezeit im abnehmenden mond einmahl nüchtern eingenommen. Probatum.

N. 48. Ein köstliches wasser vor den sand / oder stein.

MAn nimmt im frühling die gelben schnecken / so schwartze striche um ihr hauß haben / deren ein pfund / zerstoß es samt den hause / und brenn es aus in balneo mariæ, das wasser fleißig aufbehalten / und wiederum ein pfund schnecken gesammlet / zerstossen / das vorige wasser darüber gossen / und distillirt / und das zum dritten mahl. Diß wasser nimmt man ein löffel voll / oder ein halben / es treibt dergestalten den sand und grieß / daß mit verwunderung zu sehen / im übrigen ist keine artzney darneben zu brauchen / dann dieses alle materie / so den sand bey denen nieren verursacht / wegnimmt und austreibt.

N. 49. Ein wasser für den stein in der blasse oder blatter/ daß er zerbricht/ und ohne schmertzen weggehet.

MAn nehme 2 hände voll tauben-koth/ der sauber sey/ thue das in ein starckes glaß/ gieß darauf guten wein-eßig/ so viel/ daß so dick werde wie ein muß/ das glaß wohl vermacht/ setze an die sonnen 6 tage/ alsdann distillirs/ so wird ein lauters wasser daraus. Sein gebrauch: Wann ein mensch den stein hat/ soll er zu morgens nüchtern einen gantz oder halben löffel voll/ nach complexion der person/ nehmen/ und 4 stund darauf fasten.

N. 50. Das schlag-wasser/ wie ichs mache.

MAn nehme muscatnuß/ ingber/ cubeben/ paradieß- und citronen-kern iedes 1 loth/ aniß/ zimmet/ iedes 2 loth/ muscat-blüthe andert-halb loth/ nägel/ langen pfeffer/ süßholtz/ iedes 1 loth/ boragen-blüthe eine gute hand voll/ baldrian/ weiß lilien- und rothe rosen-blätter/ iedes 3 loth/ roßmarien 12 loth/ isop eine hand voll/ blaue veilgen 1 loth/ gelbe veilgen/ majoran/ jedes 1 loth/ creutz-salbey/ wann er in der blüthe/ 20 loth/ lavendelblüthe 8 loth/ guten starcken wein 3 mahl so viel als der kräuter/ thue es in eine zinnerne kanne/ oder glaß/ laß baitzen oder weichen/ biß alle kräuter zusammen kommen/ vermachs wohl/ setz in ein keller/ seige alsdann den wein darvon/ wann mans will ausbrennen/ stoß die kräuter wohl in ein mörsel gantz klein/ dann gieß den abgesiegenen wein darüber/ und rührs wohl durch einander/ brenn es nach und nach aus/ das erste heb besonders auf/ ist das stärckeste/ das ander ist was schwächer/ kansts auch besonders thun/ und ein hand voll creutz-salbey in die gläser thun/ so bleibt es viel jahr kräfftig und gut. Probatum.

N. 51. Das rothe schlag-wasser.

GUten zimmet 3 loth/ weissen ingber/ nägelein/ rothen sandel/ muscat-blüthe/ muscatnüß/ pfeffer/ galgant/ cubeben/ cardemomen/ aniß/ senff-saamen/ präparirten coriander/ specierum aromat. rosat. diambræ, diatrion santal. majoran/ basilien-kraut/ lavendel-blüthe/ roßmarin/ spica-narden-blüthe/ iedes 1 loth/ diese stück alle gröblicht zerstossen/ darzu genommen rothe rosen 3 hand voll/ wohl gestossen/ darnach nimm guten malvasier 2 seidel oder nössel/ guten brantwein 18 loth/ rosen-wasser 2 loth/ braun zucker-cand ein pfund/ dieses durch ein wollenes tuch gesiegen/ daß es wohl klar wird/ man muß etliche mahl durchgiessen; wann einen der schlag getroffen/ giebt man ihm etliche tropffen/ man mag auch zu verhütung des schlags bißweilen 2 oder 3 tropffen nehmen.

N. 52. Das erquickende wasser vor den schlag/ schwindel und schwere noth.

ERstlich nimm viol-baldrian-pöonien-blüthe-wasser/ iedes ein nössel/ himmel schüssel-wasser/ ein halb seidel oder nössel/ baldrian-lavendel-blüthe iedes eine hand voll/ roßmarin-blüthe drey hand voll/ bibergeil einer welschen nuß groß/ zerstossene pfersichkern eine hand voll/ zimmet 12 loth/ nägelein/ ingber/ jedes 3 loth/ fenchel-saamen/ muscatnüß/ iedes 4. loth/ aniß 2 loth/ cubeben/ saffran/ iedes ein quintlein/ muscatblüthe 2 quintlein/ stoß die stücke durch einander/ doch nicht zu klein/ thu es in eine zinnerne kanne/ gieß daran 3 nössel guten alten wein/ und laß 14 tage wohl vermacht im keller stehen/ dann gieß die andern obbeschriebenen wasser daran/ thu es in ein brenn-zeug zusammen/ und laß herüber gehen/ das erste hebe besonder auf/ thue es wieder in ein glaß-kolben/laß wieder herab gehen/ wohl vermacht und nicht bey starcken feuer/ daß es fein starck werde/ zu morgens ein halben löffel voll genommen.

N. 53. Ein köstliches wasser vor den schlag/ schwere noth/ hinfallende sucht/ vergiffte böse lufft/ kopff wehe/ sausen im kopff/ flüß und wehetage der ohren.

MAn nehme roßmarin 3. loth/ lavendelblüthe 2 loth/ majoran ein halb loth/ rothe nägel und may-blümlein iedes 1 loth/ diese blüthe und kräuter müssen dürr seyn/ hernach thue es in ein glaß/ und gieß guten brantwein daran/ so viel/ daß es darüber gehet/ vermachs wohl/ daß kein dampff darvon gehet/ setz es 9 tage an die sonnen/ hievon nimm 9 tropffen morgens nüchtern in einer suppen/ und schmier die schläff in der wochen zweymahl/ welcher aber mit dergleichen behafftet ist/ der brauch es alle tage.

N. 54. Das köstliche majoran-wasser vor den schlag.

MAjoran-blümlein bey 4 wochen geweicht in ein zinnern geschirr in wein/ hernach abgesiegen/ durch das balneum mariæ distillirt viermahl/ ist besser als gold/ wer solches mit 6 pfeffer-körnlein und wenig wasser braucht/ derselbe darff sich selben monats des schlags nicht befürchten/ alle morgen einen löffel voll getruncken/ ist gut vor das darm-gicht/geschwär und hitz/ macht gute vernunfft/ hinten auf das haupt gestrichen. Dieses wasser von den blümlein in may oder junio gebrennt und getruncken auf 6 loth/ ist gut einem/ der gifft gegessen/ oder ein hund gebissen/ treibt die geburt/ benimt die fallende sucht/ auf 40 tag getruncken/ ist gut für die ohnmacht/ bringt denen frauen die verlohrne milch/ vertreibet die harnwind/ vor das stechen um das hertz/ auch vor die entzündete leber/ hilft denen

frauen / denen ihre zeit zu hart / kühlet die scham / macht klare augen / vor zitterende glieder / darmit geschmiert morgens und abends.

N. 55. Ein gar gutes und trefliches wasser für den schlag und schwere sucht / auch schwindel.

NImm der wilden schwartzen kirschen / die in dem holtze wachsen / die stengel davon / die stoß mit dem kern gantz klein / daß thue im abnehmen des monds / nimm dieses 3 maaß / thue darzu 8 hand voll lavendel-blüthe / und 2 loth gepulverten eichen-mistel / gelben senff gestossen ein pfund / misch alles wohl untereinander / vermachs fest / stells 30 tage in einen keller / darnach distillirs / und verwahr das wohl / daß kein dampff davon gehet / dem menschen / den der schlag getroffen hat / dem soll man offtmahls dieses wasser mit pfersichkern zerstossen eingeben / dem aber / der sich des schlags befürchtet / soll man alle morgen dieses wassers 5 löffel voll geben / er ist mit GOttes hülff 24 stund sicher vor der schweren sucht.

N. 56. Ein gutes wasser vor das schwinden.

MAn nehm regenwürmer / nicht aus dem mist / sondern die unter denen steinen / thue sie in ein glaß / vermach sie wohl / daß kein dampff davon gehe / setze es auf ein kohl-feuer / oder ofen / der nicht zu heiß ist / so wird ein schönes wasser daraus / also ist es fertig / wer schwinden thut / der streiche sich mit diesem wasser / es hilfft und vergehet.

N. 57. Wasser für faule schäden.

MAn nimmt faule äpffel / so über und über gefault seyn / zerdrückt sie gantz und gar / thut sie in ein brenn-zeug / und brennts aus; dieses wasser ist ein köstliches mittel für alle unheilsame fressende schäden / absonderlich für den krebs / damit gewaschen / es benimmt den gestanck / und macht den krebs stillstehend / es muß das wasser lauchlicht mit tüchlein in die schäden gelegt werden. Probatum.

N. 58. Das saure wasser zu machen / für hitzige kranckheiten / fieber und gelbe sucht zu gebrauchen.

MAn nehme cardobenedicten / schöllkraut / weinrauten / jedes 2 hand voll / wermuthkraut 1 hand voll / dieses alles sauber vom stengel gestreifft / gewaschen und gehackt / dann in ein sauber glaß oder krug / darein 3 oder 4 maaß gehen / gethan / einen gar guten weissen wein-eßig darauf gossen / 8 tage stehen lassen / darnach durch ein sauber tuch geseigt und in ein glaß wohl vermacht aufbehalten biß zur nothdurfft / wann der mensch das fieber hat / und in der hitze liegt / 2 löffel voll eingegeben / und darauf wohl schwitzen lassen / das wasser bleibt jahr und tag gut. Probatum.

N. 59 **Wasser vor das vergicht.**

NImm wohlgemuth der blühet/ diesen ausgebrennt/ nimm desselbigen wassers 1 maaß/ und 1 pfund rübe-saamen/ den stoß gar klein/ und thue ihn samt dem wasser in ein grosses glaß/ nimm darnach huflattig/ kleine kletten-wurtzel/ pöonien-wurtzel/ schön gewaschen und gereiniget/ gestossen/ ein iedes besonders 1 hand voll/ thue es zum rübe-saamen und wohlgemuth-wasser/ rührs wohl untereinander/ und laß 4 wochen an der sonnen stehen/ alsdann brenn es kühl aus/ und thue das wasser in ein glaß/ dann thue ferner darein ein halbes loth bibergeil/ und laß es stehen/ behalt es auf / von diesem gieb einem starcken menschen ein guten löffel voll/ oder zwey ein/ einem jungen aber weniger.

N. 60 **Ein fürtrefliches wasser vor reissen von winden.**

MAn nehme 10 süsse pomerantzen/ davon die gelbe rinde sauber ausgeschnitten / zitwer-wurtzel ein halb loth / florentinische viol-wurtzel 1 quintlein/ darauf gieß ein guten rheinfall/ oder sonst guten wein 5 nössel laß es etliche tage baitzen oder weichen/ brenn es kühl aus/ davon giebt man einem erwachsenen menschen 1 löffel voll auf einmal/ einem kind drey tropffen in einer hüner-suppen.

N. 61 **Ein anders dergleichen.**

MAn nehme melissen/ chamillen/ iedes 2 hand voll/ kümmel/ mutterkraut/ braune müntzen/ dillen/ iedes eine halbe hand voll/ hacke es/ gieß frisch brunnen-wasser darauf/ laß 3 tage stehen/ brenns aus/ gib einem menschen/ den die winde plagen/ abends und morgen 2 löffel voll zu trincken. Probatum.

N. 62 **Ein köstliches wind-wasser/ und wind-salben vor die blähungen zu machen/ welches auch verhütet die wind-wassersucht.**

ERstlich nimmt man römischen kümmel/ rhabarbara/ sauern und süssen fenchel/ rhabarbara-kraut / harnwindkraut / spanische chamillen / gelbe veilchen / blaues veilchenkraut/ rheinfar/ erdrauch/ scabiosen / melissen/ weisse pappel/ creutzkraut/ hirschzungen/ tormentillkraut/ johanneskraut/ sonnabendgürtel / gundelreben / diese kräuter muß man in einen sauber glasierten hafen wohlgehackt hinein schütten/ und hernach schüttet man ein gute hand voll klein zerstossenen kümmel/ lorbeer und grüne wacholderbeer darzu/ alsdann nimmt man so viel brantwein/ als man des wind-wassers machen will/ und so viel melissen-wasser darauf gossen/ und

und laß etliche tage stehen / damit es recht wohl weichen kan / man muß es offt umrühren / alsdann brennt man es aus; man nimmt abends und morgens 1 löffel voll darvon. Wann man aber die salben machen will / so nimmt man weniger brantwein / und kein melissen-wasser / sondern schöne butter / diese muß man unter die kräuter zerlassen / und etliche tage weichen lassen / hernach läßt mans gelinde sieden / druckts aus / und rührts wohl / daß zäch wird / so bleibts länger; wann man das wasser macht / so nimmt man ein loth rhabarbara; macht man die salben / so nimmt man mehr.

N. 63. Ein anders von den römischen chamillen.

Nimm der römischen chamillen 30 hand voll / hacks klein / oder stoß in einem mörser / weiche sie in 15 pfund chamillen-wasser 24 stund lang / und 6 pfund des stärckesten weins / darnach preß auf das stärckeste aus / in diesem ausgepreßten wasser baitz oder weich zweymahl mit chamillen / laß stehen wie zum ersten / ausgepreßt / dann zum dritten mahl wiederholt mit frischen chamillen-blumen / hernach nimmt man dieses wasser / und thut nachfolgende stücke darzu / wermuth / centaurium / wohlgemuth / iedes dritthalb hand voll / aniß / römischen kümmel / cardobenedicten-saamen iedes 3 loth / cronabethbeer / lorbeer / iedes 1 loth / dieses alles gröblicht zerschnitten und zerstossen / und in obiges wasser eingeweicht 24 stund stehen lassen / darnach ausgebrennt / in ein glaß wohl verwahrt; dieses wasser hat grosse krafft die wind auszutreiben / und die schmertzen des reissen zu lindern / so von den winden entstanden / stärckt auch die geschwächten glieder / so von diesen schmertzen herkommen seyn.

N. 64. Ein bewehrtes wasser vor die wassersucht / ist vielen darmit geholffen worden.

Distillire im may ein wasser von regen-würmern / trinck abends und morgens 2 löffel voll des wassers / thue es viel wochen / du wirst wunder sehen / was GOTT mit einem solchen dinge und geringen mittel vor wunder thut.

N. 65. Das zimmet-wasser zu brennen.

Auf ein pfund zimmet / nimmt man malvasier / boragen und linden-blüth-melissen-wasser / iedes 1 halbes maaß / laß 14 tage baitzen oder weichen / dann kühl ausgebrennt / den zimmet muß man klein schneiden / und wann man kein malvasier hat / so nimmt man sonst einen starcken süssen wein / so ist es fertig.

N. 66. Wie man das zitwer-wasser brennen soll.

ERstlich muß man nehmen 1 pfund zitwer-wurtzel/ die muß man gar wohl stossen/ und in eine zinnerne kanne oder glasirten hafen oder krug thun/ daß 5 oder 6 maaß darein gehen/ darnach guten starcken ungarischen oder frantz-wein daran giessen/ daß der krug voll wird/ und wohl vermacht in ein keller gesetzt/ aber doch nicht auf die erde/ sondern auf einen schemmel oder stuhl/ und 8 tage stehen lassen/ aber alle tage zweymahl umrühren/ also/ daß du deren brenn-kolben 2 oder 3 hast zu nehmen/ und in einen so viel/ als in den andern gehet/ das erste und das andere wasser ist das beste/ das zum letzten gehet/ ist schon säuerlich/ dann nimm die gestossenen wurtzeln aus dem kolben/ und laß wieder in ein mörsel stossen/ gieß darnach halb so viel wein darauf/ als man zuvor darauff gegossen/ und distillirs wieder herüber/ das ist zum äusserlichen auflegen.

N. 67. Wasser vor die flecken im angesicht oder sommer-sprossen.

NImm eine frische geiß-oder ziegen-milch/ gänßrich-kraut/ und lieb-stock-kraut/ iedes 2 hand voll/ thu es zusammen in einen glasierten topff wohl zugedeckt/ laß so lang/ als man einen spenat oder grünkraut pflegt sieden zu lassen/ sieden/ thu es vom feuer/ drück so viel sauren lemonien-safft darein/ biß anfängt zu gerinnen/ deck alsdann den topff zu/ biß den andern tag/ so wird ein rechtes käß-wasser daraus/ seyge es/ und verwahre es in einem glaß/ daß es nicht an die sonnen kommt/ so ist es allezeit gut zu gebrauchen.

NB. Dieses wasser ist das gantze jahr hindurch gut zugebrauchen/ aber allezeit nur abends/ wann man schlaffen gehen will/ und daß man an keine lufft mehr kommt. Probatum est.

N. 68. Ein köstliches wasser/ womit sich eine adeliche person viel jahr gesund erhalten.

MAn nimmt podtaschen/ und thut selbige in etliche irrdene schüsselein/ setzt selbe in einen wohl-feuchten keller/ so schliest es sich auf/ und wird zu wasser/ dann seige dasselbe wasser ab/ biß alles aufgelöst ist/ alsdann distillirt man dieses wasser in balneo Mariæ; von diesem wasser/ wann man sich übel befindt/ trinckt man so viel man will/ recht nach durst.

Von allerley Spiritibus, so aus blumen/ blüthen/ rinden oder schalen/ früchten/ kräutern und wurtzeln zu distilliren.

N. 1 Wie man den baldrian-geist macht.

NImm abgezupfften baldrian nach belieben/ thu ihn in eine gläserne oder zinnerne flasche/ daß voll wird/ aber nicht eingedrückt/ gieß den allerbesten und stärckesten wein darauf / daß das geschirr gantz voll wird/ laß 3 tage im keller wohl vermacht stehen/ hernach wann mans will ausbrennen/ so legt mans in brenn-zeug ein/ und legt oben auf wieder abgezupfften baldrian / daß aber nicht in wein kommt/ damit der dunst durch den baldrian kan gehen/ und allezeit wann man ihn einlegt/ muß man frischen baldrian darauf legen/ wann es alles ausgebrennt ist/ so laß noch 1 oder 2 mal herüber lauffen/ allezeit mit frischen baldrian-blüthe/ so wird es gar starck/ darnach thut man ihn in ein glaß/ und hengt ein wenig ambra und bisam in ein subtiles tüchlein darein/ aber nicht gar zu viel/ daß es einen geschmack bekommt/ wie auch schön weissen zucker-candt/ nach dem mans gerne süß hat/ und drey blätlein geschlagenes gold/ damit es die krafft behält.

N. 2 Den glieder-spiritus oder ameissen-geist zu machen.

ERstlich nimmt man des stärckesten lager-brandtweins 3 oder 4 maaß/ thut darein lavendel/ majoran/ rosmarin/ gundel-kraut/ hertz-freud/ eysenkraut/ melissen/ salbey/ von diesen kräutern iedwedern einen guten theil/ hacke es/ und laß beitzen oder weichen etliche tage/ hernach brenn es aus/ alsdann nimmt man ameissen/ mit sammt den eyern/ 3 oder 4 hand voll/ thu es in den brandtwein/ laß es wieder etliche tage stehen/ und brenn es wieder aus/ nimm weissen senf ein viertling oder viertelpfund/ weyhrauch/ mastix/ paradeyß-holtz/ nägelein/ muscatnüs/ iedes 1 loth/ diß alles klein gestossen/ in brandtwein gethan/ und wieder ausgebrennt/ so ist er fertig/ vermache ihn wohl: von diesem geist schmiert man sich frühe/ und des nachts/ ohne feuer/ wo der schmertzen ist/ aber man muß es in zeit brauchen/ hat vielen leuten die schmertzen benommen/ auch lahmen gliedern die stärcke wieder gebracht.

N. 3 Wie man den gundelkraut-geist macht.

MAn nimmt gundelkraut mit samt der blüthe/ und hackt es klein/ thu es in eine flaschen/ und gieß gar guten starcken wein darauf/ daß

das kraut hübsch naß ist/ vermach die flaschen wohl/ und vergrab sie in roßmist/ laß es 9 tage darinnen stehen/ hernach brenn oder distillir es aus/ nimm wieder frisches kraut/ und gieß das ausgebrennt darauf dieses thu zum drittenmahl/ allezeit frisches kraut/ so wird es kräfftiger/ und schmeckt gar schön. Dieser geist ist gut für alle ohnmachten/ sonderlich vor den schlag/ man schmiert sich an/ kan auch ein kleines löflichen voll eingeben/ auch tüchel eintuncken/ und auf die pulß legen; ingleichen kan man ihn mit ein mythridat vermengen/ und auf einen rothen scharlach aufstreichen/ auf das hertz und pulß legen/ ist gewiß haupt gut.

N. 4. Den muscatblüth-geist zu machen.

MAn nehme Muscatblüthe 7 loth/ muscatnuß 9 loth/ solches klein zerstossen/ von einer grossen oder zwey kleinen citronen die gelben schalen oder rinden auf ein riebeisen herab gerieben/ darauf gieß trientiner-wein ein maaß/ ausgepresten rothen quitten-safft 2 maaß/ laß wohl vermacht 3 tage stehen/ hernach nimmt man rockenes brodt/ klein gepröselt/ thuts zusammen in einen kolben / und gelinde ausbrennen oder distilliren/ Der erste ist der beste und stärckeste/ kan besonders gehalten werden/ man macht ihn mit zucker-candt süß/ als man gern will/ und laß durch ein fließ-papier lauffen/ wann man ihn gar klar haben will. Probatum.

N. 5. Wie man den pomerantzen-geist machen soll.

NImm hundert süsse pomerantzen/ die schön gelb an schaalen/ und nicht grün seyn/ schneide von denselben die schaalen blätleinweiß herab/ und schnelde die sauber aus/ daß nicht weisses dabey verbleibe/ alsdann schneid die auf ein zinnernen teller länglicht und klein gewürffelt/ dann wann man es auf dem holtz schneidet/ so gehet das beste öl in das holtz/ nimm hernach diese/ thu es in eine dicke gläserne flaschen/ die keine zinnerne schrauben hat/ gieß darauf 2 maaß des malvasiers/ oder in ermanglung dessen 2 maaß guten alten wein/ der die farb und süsse behalten hat/ vermach die flaschen mit wachs/ papier und blasen/ damit kein dampff oder geruch davon kommt/ hat man aber pantoffel-holtz/ oder kurck an statt des wachs/ so ist es besser/ dann das wachs ziehet mehr an sich von dem starcken geruch/ laß es alsdann 12 oder 14 tage auf das längste an der sonnen stehen/ oder an einem warmen ofen/ und beutle es des tages einmahl um/ damit die schaalen in die höhe kommen/ brenns oder distillirs hernach auf diese weiß aus/ so ist am besten: nimm einen gläsernen kolben/ und schütte von der gebeitzten oder geweichten materie darein/ aber nicht viel/ die suppe muß allezeit 2 finger über die species aufgehen/ man muß sehen/ daß es gleich ausgetheilet werde/ damit nicht einmahl viel/

das andermal wenig suppe kommt/ oder species, und der kolben muß aufs höchste nur auf 4 finger eingefüllt werden/ setz darnach den grossen hut auf den kolben/ vermach ihn wohl mit papier und leinwand/ setz ihn in ein küpffern brennzeug ein/ man kan auch an statt des weins den safft von pomerantzen nehmen/ so ist es nicht so hitzig. Probatum.

N. 6 Wie man den rosmarin-geist machen soll.

FRische rosmarin genommen 2 theil/ dieselben klein gestossen/ und 3 theil über den gebrennten weinstein abgezogenen brandtewein/ dieses etliche tage und nacht wohl bedeckt beitzen oder weichen lassen/ und darnach ausgebrennt/ einer erbes groß campher in die röhren gethan.

NB. Der weinstein wird beym töpffer gebrennt/ wie man sonst das hirschhorn pflegt zu brennen/ alsdann gießt man den brandtewein darauf/ und distillirts herüber; will man aber den geist delicater haben/ so nimmt man einen brantwein/ der von einem guten wein gebrennt ist.

N. 7 Schwartzen kirsch-geist-oder wasser zu machen.

NImm 2 oder 3 gölten voll wohlzeitige schwartze wald-kirschen/ mehr oder weniger/ darnach man viel oder wenig machen will/ wohl zerstossen/ nachdem sie zerstossen seynd/ so thut mans in einen wohlvermachten kübel/ so dann nimmt man einen teig/ zertreibt den in wasser/ und vermischt ihn mit den kirschen/ laß 14 tage oder länger in einer warmen stube stehen/ daß sie wohl jähren/ und säuerlicht werden/ darnach brennt man/ wie sonst einen brandtwein im kessel fein kühl herüber/ wann der stärckeste herüber/ so thut man ihn noch einmal herüber treiben in ein zinnernen kolben/ so ist er fertig.

N. 8. Wermuth-geist zu brennen.

NImm guten frischen wermuth 2 hand voll/ gieß darauf ein halbes maaß des stärckesten alten weins/ beitz oder weiche den wermuth darmit ein/ laß ihn 3 tage wohl verwahrt stehen/ alsdann brenn ihn in ein zinnernen kolben aus/ so ist er gerecht/ und hat keine hitze: dann so weiche 3 bissen brodt in dieses ein/ und gibs den krancken zu essen.

Von allerhand Brandtwein.

N. 1. der spiritus, oder brandtwein aus allen kräutern zu machen.

NImm wermuth/ oder ein ander kraut/ was man will/ laß am schatten trucknen/ aber nicht dürr werden/ es muß des krauts viel und eine grosse menge seyn/ auf ein eimer/ oder mehr/ das laß klein hacken und zerstossen/ in ein eichenes faß gethan/ warm wasser/ darin zuvor 2

hand

hand voll guten frischen hopffen/ auch eine hand voll sauerteig/ zuvor in wasser zertrieben/ gesotten seyn worden/ also/ daß es werde wie ein mus/ es soll aber das faß nicht zu voll gefüllt werden/ also/ daß der dritte theil noch leer bleibe/ das soll oben wohl vermacht werden mit einem deckel oder boden/ in dessen mitte doch ein loch sey/ damit man täglich die materie wohl untereinander rühren möge mit einem langen stecken/ und kan man allezeit über das loch einen spund legen/ darffst es nicht hart zuschlagen/ damit es etwas lufft habe/ laß es also in einer stuben 3 oder 4 wochen lang verjähren/ biß die materie sauer worden/ schier wie ein eßig/ alsdann in einer vesica distillirt/ wann es anfängt gar wäßerig zu gehen/ alsdann soll man aufhören/ diß/ so herüber gangen/ muß man zum andern mal herüber treiben/ so hat man den spiritum oder brandtwein aus den kräutern. Nota, wann die kräuter am vollkommensten seyn/ so presse eine quantität/ von welchen kräutern du wilst/ den safft heraus/ thu hernach von dem kraut und sauerteig/ oder hopffen/ was zu dem safft/ vermisch es/ und laß 14 tage im keller stehen/ doch das umgerührt wird; wanns säuerlicht / so brenns oder distillirs aus / dann wieder herüber getrieben/ so ist es noch besser.

N. 2 Aus wurtzeln und allerley beeren brandtwein/ zu distilliren.

Gleicher gestalt mit den wurtzeln/ gleichwie mit den kräutern/ ist es zu procediren/ nemlich / wann sie noch frisch / doch ein wenig welck und trucken werden/ kleinzerhackt/ alsdann in warmen wasser mit hopffen und sauerteig zugericht / jähren lassen / die beer/ als wacholderbeer sollen zuvor in einem mörsel wohl zerqvetscht werden / dann wasser darüber geschütt in ein eichenes faß/ daß wie ein dünnes muß werde/ dann soll mans jähren lassen/ das faß oben mit einem boden wohl bedeckt darffst du nicht zuschlagen/ rühre es alle tage mit einem stecken um/ an demselben muß unten ein rund holtz seyn wie ein teller/ dann im jähren die wacholderbeer sehr über sich steigen/ also damit unter sich zu drucken; wann sie verjähren/ so gehen die beer nicht mehr über sich/ welches ein zeichen ist der vollkommenen verjährung/ und wird die materie sauer seyn/ wie ein eßig/ das faß aber muß von solcher zeit an einen warmen ort stehen/ so faulen die beeren desto eher/ und vor sich selbst ohne säuerung; kan man aber die materie nicht an einem warmen ort haben/ so muß man solcher eine säuer geben/ mit 4 nössel guten eßig / und ein maaß bierneige/ in zween eimer der materie von beern/ und wasser geschütt/ wohl untereinander gerührt/ also jähret es ein weg wie den andern/ dann distillirs wie ein brandtwein/

gibt erstlich ziemlich öl/ das soll man rectificiren/ den brandtwein kan man auch zum andernmahl herüber ziehen. Will man aber das öl allein machen/ so nimmt man kein saltz noch weinstein/ sondern nur den sauerteig allein.

N. 3 Den pomerantzen-brandwein zu machen.

MAn nimmt pomerantzen-schalen/ und schneid sie gar subtil aus/ daß man nichts weisses daran siehet/ und schneid es länglicht/ wie ein kraut/ legs in ein glaß/ gieß darauf ein starcken brandtwein/ und laß an der sonnen also stehen/ so offt du schalen hast/ kanst du sie hinein legen/ damit er kräfftig und starck werde von den schalen/ und wann man alsdann die wind-blähung empfindet/ so netzt man ein doppeltes tuch oder gebähtes brodt darein/ so groß/ daß es den magen bedeckt/ auf ein kohlfeuer warm gemacht/ und laulicht auf den magen gelegt/ ist sehr gut/ auch vor die starcke leute/ wann sie sich sehr brechen/ gibt man ihnen 1 oder 2 löffel voll ein/ nachdeme die person ist/ es ist köstlich vor das brechen/ womit vielen geholffen worden/ wann anderst das brechen nicht von der gall ist. Probatum,

N. 4 Ein guter purgir-oder laxier-brandtwein.

NImm erstlich 6 loth jalappa/ 2 loth präparirt weinstein-pulver/ 16 loth zucker-candt/ und von einer citronen die schale/ thu es in ein maaß guten brandtwein/ laß es an der sonnen/ im winter auf dem ofen stehen/ und rührs offt untereinander/ so ist es fertig. Von diesem purgier-brandtwein muß man auf einmal 2 löffel voll/ nachdem die natur ist/ eingeben.

N. 5 Einen guten rosolis zu machen.

ERstlich nimm 1 loth zimmet/ gewürtz-nägelein/ aniß/ iedes 1 qvintlein/ zerschneid es/ binde solches in ein saubers tüchlein/ nimm 1 pfund zucker/ gieß darauf ein seidel oder nössel frisches brunnen-wasser/ oder rosen-wasser/ und ein maaß weissen weinlager-brandtwein/ laß wohl vermacht über nacht stehen/ dann laß durch ein fließ-papier oder filtrum lauffen/ und in die gläser zum behalt; oder man kan das gewürtz nehmen / und in brandtwein weichen/ hernach den zucker mit dem wasser über ein glüendes kohl-feuer zergehen lassen/ und mit dem brandtwein vermischt/ darnach durch das papier lauffen/ und zum gebrauch verwahren. Wann einem menschen der magen wehe thut/ oder winters-zeit reiset/ der soll von diesem rosolis ein wenig trincken/ er erwärmet und stärcket den magen.

N. 6 Pomerantzen-rosolis.

NImm 25 süsse pomerantzen/ löse die schalen davon/ und schneid es sauber aus/ doch nicht zu viel/ schneids länglicht/ legs in ein glaß/ gieß ein maaß des besten wein-brandtweins daran/ laß wol vermacht 8 tage stehen/ hernach brenns oder distillirs sauber aus durch ein gläsern brennzeug/ unterdessen aber/ weil die schalen im brandtwein weichen/ löse das süsseste von den pomerantzen sauber aus/ thue die kern und häutlein davon/ und preß durch ein tuch gar wohl aus/ nimm ein pfund zucker / gieß ein nössel frisch wasser darauf/ sied ihn / bis er sich spint oder sich als faden ziehet/ gieß den ausgedruckten pomerantzen-safft darein/ sied es wieder/ bis sichs spint/ diesen safft hebe auf/ bis der brandtwein von den pomerantzen abgezogen / mische es unter den julep/ und misch es in einer flaschen wohl ab / so ist es fertig/ so offt man darvon einnimmt / pudert oder schwencket man ihn auf/ wer dann ein drücken von vielem essen empfindet/ und blähungen hat/ der nehme einen guten löffel voll / ist auch vor einen erkälten magen/ wind und sand/ auch vor die colica/ laxirt die gall/ und ist bewehrt.

N. 7 Recept des stein-brandtweins.

ERstlich muß man nehmen des besten brandtweins 6 oder 7 maaß/ solchen in ein weites eßig - glaß / so einen langen halß hat / giessen samt den nachfolgenden stücken: nemlich/ eine ziemliche qvantität himbeer/ auch von den gemeinen schwartzen wald - kirschen/ so rothe stengel haben/ welche am ersten in einem steinern mörsel mit den kernen müssen zerknirscht werden/ item juden-kirschen 8 loth/ gundel-reben- blätter 4 loth/ rosmarin 8 loth / bibernell - steinbrech - sützholtz - calmuß - wurtzel/ iedes 8 loth/ solches alles/ wanns möglich ist zu bekommen/ frisch genommen/ klein zerschnitten/ zitwer-wurtzel 8 loth / teutschen kimmel/ petersil-rättich-saamen iedes 2 loth/ diese saamen in einem mörsel etwas zerstossen/ frische cronabet - oder wacholder - beeren anderthalb seidel oder nössel auch zerquetscht/ aber nur gröblicht / solches muß man mit dem brandtwein wohl vermacht 5 monat an der sonnen / oder wie es die gelegenheit giebt/ beitzen und weichen lassen/ allein man muß es alle wochen 2 mal wohl untereinander rühren/ auch das glaß nicht so voll giessen/ damit es raum zum jähren hat/ auch alle monat was von brandtwein nach discretion darzu füllen/ hernach in balneo Mariæ nach apothecker-manier ausbrennen/ man muß ihn zweymal abziehen/ und im mey ist die zeit/ den anfang zu machen.

Der gebrauch.

SO bald man schmertzen am stein oder grieß empfindet / soll der starckeste mann nicht mehr als 3 löffel voll / eine weibes-person aber nur einen nehmen / und also fort nach discretion der natur brauchen / verursacht alsbald einen süssen schlaff / und erlediget von schmertzen / wie es schon an vielen ist probirt worden.

N. 8. Brandtwein vor den sand und stein.

BRenne einen brandtwein aus hötschepötschen oder hanebutten / thu ihn in ein glaß / und stelle ihn an die sonnen / und wann die erdbeeren recht zeitig seyn / so lege so viel erdbeeren in den brandtwein / daß das glaß halb voll werde / laß es 3 tage stehen / druck es dann durch ein tuch starck aus / thu wieder frische erdbeeren darein / und mit diesen so lang procedirt / weil die erdbeer währen / ist ein treflicher brandtwein / wo man schmertzen empfindet / daß man sich damit schmieren lasse / und auch etliche tropffen davon einnehme.

N. 9. Aniß-brandtewein.

NImm ein halb pfund aniß / solchen sauber von staub gereiniget / und gröblicht zerstossen / in ein glaß geschütt / und 3 halbe kannen guten brandtwein daran gegossen / 3 oder 4 tage an einem warmen ort stehen lassen / und alle tage untereinander gerührt / darnach alles zusammen in einen brenn-kessel geschüttet / und 2 viertel kanne guten alten wein / darzu gegossen / kühl ausgebrennt / so lang er schön klar herüber gehet / ist er starck und gut / so bald er trübe kommt / muß man ihn absonderlich aufheben / den starcken brandtwein geust man in ein grosses glaß zusammen / darnach nimmt man 3 hand voll brunn-kreß / solche sauber gewaschen / / und in einem mörsel ein wenig zerstossen / und in den starcken brandtwein hinein geschüttet / untereinander gerührt / und eine weile stehen lassen / so bekommet er eine schöne grüne farbe / und wann man keine brunn-kreß haben kan / so ist das grüne fenchel-kraut eben so gut; darnach nimmt man drey viertel pfund zucker / giest den trüben nach-brandtwein darauf / und läst es auf dem feuer zergehen / und giest es zum andern brandtwein in das glaß / und wohl untereinander gerührt / darnach läst mans durch ein lesch-papier lauffen / daß es schön klar wird; wer aber gern den brandtwein gar gelind will haben / weil er sonst gar starck ist / der kan gantz sicher den zucker mit einem halben nössel wasser annetzen / und den nach-brandtwein auch darzu / so wird er gar annehmlich und gut.

N. 10. Abwisch-oder schminck-brandtewein.

MAn muß nehmen 1 maaß brandtwein/ den schlechtesten/ so man haben kan/ 4 starcke hände voll weisse lilien-blätter/ 2 hände voll weisse bohnen-blüthe/ 4 stärcke hände weise rosen-blätter/ 1 hand voll weißwurtz/ man muß aber obgedachte stücke alle sauber putzen/ daß nichts grünes/ noch gelbes/ noch schwartzes darbey bleibt/ von einer semmel das weiche/ dieses alles zusammen in eine weite gläserne flaschen gethan/ auch ein loth weissen zucker-cand darzu/ und 4 wochen an der sonnen stehen lassen/ seige hernach den brandtwein herab/ und laß ihn durch ein fließ-oder lesch-papier lauffen/ biß er gantz klar herab gehet/ thue hernach obbemeldten brandtwein wieder in eine gläserne flaschen/ und lege weisse frische lilienblätter/ und weißwurtzel wieder hinein/ iedes eine hand voll/ neben einer erbes groß campher/ 2 loth weissen borax/ ein büchlein gutes gold/ laß hernach diesen brandtwein an der sonnen stehen/ und brauch ihn.

N. 11. Limonien oder pomerantzen-brandtwein.

NImm auf 2 maaß brandtwein oder malvasier von 3 dutzent limonien oder pomerantzen die schalen/ sauber abgeschnitten/ und klein geschnitten/ und in einen brandtwein gethan/ also 14 tage stehen und weichen lassen/ hernach distilliret/ und in ein glaß gethan/ und darein geläuterten zucker geschüttet/ nachdem man es süß haben will.

NB. Auf ein maaß obgemeldten distillirten brandtweins brauchet man ein pfund zucker/ den muß man ziemlich dick läutern/ und den brandtwein daran giessen/ und durch eine saubere leinwand drücken/ damit er recht lauter werden möge.

Von allerley eßig.

N. 1. Recept wie man den goldenen eßig machen soll.

ERstlich nimm 2 pfund schönes neues bley/ brenne das in einem unverglasirten neuen hafen (aber keines von schwartzen geschirr) wann der hafen gantz erglüet über dem feuer/ so thue das bley darein/ wanns zergangen/ so rühre es mit einem eisernen spatel/ der voll löcher ist/ auch zuvor glüend ist/ biß das bley schier will anfangen zu pulver zu werden/ alsdann nimm einen ducaten/ wirff ihn in das bley/ und rühre es alles wohl durch einander/ biß daß es alles zu pulver worden ist/ rührs gelinde eine gute weile auf einem kohlfeuer/ daß der hafen alleweil glüend sey/ nimm es sodann vom feuer/ laß alles mit einander erkalten/ thue von solchem pulver 3 gute eß-löffel voll in ein glaß/ worein 5 seidel oder nössel gehen/

schütte über solches pulver ein maaß oder kanne guten weissen wein-eßig/ stell es an die sonnen/ oder sonst in einem warmen ort/ laß es also 14 tage stehen/ man kan noch einmahl eßig darauf giessen/ wann nur der eßig süß wird/ ist gut zu allen offenen schäden und geschwulst/ entzündung/ das erfröhren/ für den sod/ auch sonsten in hitzigen kranckheiten/ als 3 oder 4 täglichen fiebern überaus gut/ ein tüchlein darein genetzt/ und auf das hertz/ pulß und genick gelegt/ zieht die hitze aus/ und stärckt das hertz/ man gibt auch einer erwachsenen person gar einen löffel voll in frischem brunnen-wasser ein: für das zanwehe ist es auch gut; den eßig lassen warm werden/ und in den mund genommen/ so höret der schmertz auf/ dieses tödtet auch den wurm/ die geschwär am finger/ und andern orten/ daß sonst offt ein glied muß abgenommen werden. So bald man empfindet/ daß ein glied wehe thut/ oder geschwollen wird/ und man besorget/ es möchte ein wurm wachsen/ so lasse man diesen eßig warm werden/ und mit einem tüchlein warm aufgelegt: wann aber die schäden hitzig seynd/ so legt mans kalt auf/ es dienet auch für die pest/ man ist 24 stunden sicher/ der ein löffel voll einnimmt/ er ist auch für alle geschwär gut; item für die schwärende brüste/ er zertreibt die gespün-oder milch-knoten/ und heilet die wartzen der brüste/ wann sie schwärend seynd/ dieses pulver bleibet viel jahre; will mans aber kräfftiger haben/ so muß man zu 2 pfund bley 4 ducaten nehmen/ heylet geschwinder/ und ist auch besser/

N. 2. Den gifft-oder bezoar-eßig zu machen/ vor allerley kranckheit/ für pest/ fieberische alterationes, kan auch vor blattern oder pocken/ flecke/ alten und jungen/ ja so gar den kindern in der wiegen gebraucht werden.

Nimm pimpinell-angelica-meister-wurtzel/ baldrian/ schwalben-wurtzel/ weissen diptam/ pestilentz-wurtzel/ tormentill/ entzian/ zitwer/ von jedem 2 loth/ wacholderbeeren 2 hand voll/ rauten-blätter 3 hand voll/ venetianischen theriac 3 loth/ venetianischen mythridat 1 loth/ citronen-kern/ saurampffer-saamen/ citronen-schaalen iedes 2 loth/ obgemeldte stücke gröblicht zerstossen/ und alle mit einander in ein glaß gethan/ darauf gegossen 2 pfund oder eine kanne brandewein/ und 5 pfund guten wein-eßig/ das glaß wol verwahrt 8 tage/ alle tage durch einander gerührt/ alsdann durchgepreßt/ und den eßig in ein glaß gethan/ und darein 2 quintl. spiritus vitrioli, 3 quintlein rothe myrrhen/ 2 quintlein schwefel-blumen/ 1 quintlein hirsch-creutz/ ausgepreßt citronen-safft 3 loth. Gebrauch: So iemand von diesem eßig bedürfftig/ wohl umgerührt/ 3 löffel voll eingeben/ alle 7 stunde nach grösse der person/ den jungen und schwachen leuten weniger/ und so bald die leute

frost

frost oder kälte klagen/ eingegeben/ es werden immer etliche schwach darauf/ woran man sich nicht kehren darff/ dann dieser eßig treibt vom hertzen alles gifft/ darum nennt man ihn auch den bezoar-eßig/ weil er so viele würckungen hat/ als der bezoar/ so an vielen leuten ist probieret worden.

N. 3 Gifft-eßig zu machen.

NImm wacholder-beeren-zitwer-angelica-meister-alant-engelsüß-pimpenell-baldrian-diptam-heilige geist-wurtzel/ hollunder-blüthe/ lorbeer/ schöllkraut-wurtzel/ wermuth/ rothe müntzen/ weinrauten/ iedes 1 loth/ campher ein halb loth/ schöllkraut 1 loth/ entzian 1 qvintlein diß alles klein zerschnitten/ und in ein glaß von 3 halben massen gethan/ und so viel wein darüber gossen/ daß die species bedeckt werden/ und über nacht stehen lassen/ des morgens giesse darzu so viel eßig/ daß das glaß 2 finger breit leer bleibe/ laß es etliche tage lang stehen/ und alle tage 1 oder 2 mal gerührt/ bis es sauer wird / wann sich hernach ein mensch übel befindet / es wäre wegen grossen hauptwehes/ hitze/ blödigkeit/ furcht/ oder erschrecken/ auch entsetzung/ so brauche man alsobald des eßigs/ schwitze wohl darauf/ und lege sich zu bette/ so hilfft es vor das gifft/ wann das schon einen menschen hat angegriffen; geschiehet es aber/ daß der mensch den eßig wieder von sich bricht/ welches ein schlechtes anzeigen/ und ist zu befürchten/ daß das gifft schon überhand genommen/ so lasse nicht nach/ sondern gieb wiederum 3 löffel voll ein/ wills noch nicht/ so nimm 2 messerspitzen voll guten venetianischen mythridat oder theriac darzu/ bleibt es noch nicht/ so ist wenig hoffnung des lebens übrig. Sonst ist der eßig offt und vielmals gebrauchet/ und bewehrt befunden worden/ da einem menschen mit gifft zum tode vergeben würde/ so kan mit diesem mittel/ mit der hülffe GOttes/ ihm geholffen werden: In summa/ dieses eßigs krafft und tugend ist nicht auszusprechen.

N. 4 Einen guten krafft-eßig zu machen/ auf den pulß/ hertz und schläffe zu legen/ auch davon in mund zu geben.

ERstlich nimm himbeeren-eßig/ gelb violen-eßig/ iedes 1 seidel oder nössel/ darnach zimmet/ gewürtz-nägel/ muscatnüß/ galgant/ rosmarin/ rothe volle nägelein/ lavendel/ spicanarden/ iedes 1 loth/ volle chamillen/ wohlgemuth/ iedes ein halb loth/ dieses muß alles dürr seyn/ schneide alles klein/ und thue es in die 2 eßige/ wohl unter einander gemischt/ behalts wohl vermacht in einem glase zum gebrauch.

N. 5 Den meer-zwiebel-eßig zu machen.

MAn nimmt von den præparirten meer-zwiebeln 16 loth/ thue sie in eine gläserne flasche / giesse darauf 2 pfund eßig/ vermachs wohl

und laß es an einem warmen ort stehen. Gebrauch: so einer von diesem eßig täglich 2 oder 3 löffel voll einnimmt/ und gehet eine viertel stund darauf/ der ist sicher vor mundfaul/ und halß-geschwär/ der magen wird gestärckt/ bekömmt einen leichten athem/ klares gesicht/ gutes gehör/ verdauet die speiß/ machet offenen leib. In summa/ es ist keine bessere artzney vor den schweren athem/ als dieser eßig/ verhütet auch das podagra/ macht lang leben/ verzehrt nach und nach allerley catarr und flüsse.

N. 6 Recept eines pest-eßigs.

NImm angelica/ rhabarbar/ iedes 3 loth/ liebstöckel-galgant-baldrian-meister-zitwer-ingber-lange und runde hol-wurtzel/ weisse diptam-alant-calmuß-entzian-schwalben-und benedicten-wurtzel/ iedes 2 loth/ lorbeer/ cubeben/ wacholderbeeren/ cardobenedicten/ saturey/ eisenkraut/ rothen beyfuß/ schafgarben/ zimmet-rinden/ borragen und muscatenblüthen/ iedes 2 loth/ tormentill/ krähen-äuglein/ wermuth/ weinrauten/ salbey/ boli armenæ, terræ sigillatæ der rothen/ citron-schalen/ gebrenntes hirschhorn/ campher/ iedes 1 loth/ bibergeil/ grüne nußschalen/ honig/ wacholder-safft/ iedes ein halb loth.

Instruction, solchen pest eßig zu præpariren/ und zu gebrauchen.

DIese vorstehende species durch einander müssen in kleinen stücken zerschnitten/ sodann in ein dickes flaschen-glaß (sonst wann das glaß subtil ist/ so zerspringt es/ das glaß muß gegen 3 maaß oder kannen groß seyn) die obige species hinein gethan/ und darauf einen scharffen weineßig gegossen/ wohl zugebunden/ damit die stärcke nicht ausrauche/ und sodann zum warmen ofen gesetzt/ einen tag und nacht also stehen lassen/ folgends alle morgen nüchtern einen guten löffel voll von solchem eßig eingenommen/ und 2 stunden drauf gefastet/ so ist einer/ mit GOttes gnad/ 24 stunden vor der pest sicher/ und wann er gleich unter den inficirten herum gehen solte/ so greifft es ihn nicht an; einer würcklich inficirten person aber ie eher/ ie besser/ muß man 3 gute löffel voll eingeben/ darauf 3 stunden lang wohl schwitzen/ und den krancken ja nichts von milch essen lassen/ alsdann wann er wohl ausgeschwitzt hat/ muß er sich weiß anziehen/ und das bett-gewandt ausgetrucknet werden/ und dieses einem krancken 3 tage nacheinander eingeben/ so wird er mit GOttes hülff gesund.

Es ist ferner zu observiren/ daß man den eßig von denen speciebus nicht gar abgiest/ sondern nur bis auf die helffte/ und alsobald mit einem guten wein-eßig wiederum voll anfült/ und stehen lässet 24 stund/ solche species sollen ihre krafft und würckung in 3 jahr lang behalten.

N. 7

N. 7 Wie man den guten pest-oder bezoar-eßig machen soll.

NImm erstlich schwalben wurtz/ entzian- natter- baldrian- pimpenell- erdbeer- zitwer- groß weegtrit- alant- pestilentz- tormentill- teuffels abbiß- und scorzonera- wurtzel/ iedes ein halb loth/ lacken- und knoblauch-kraut/ so viel man zwischen 4 fingern fassen kan/ cardobenedicten/ weinrauten/ ringel-blumen/ wermuth-gipffel/ von iedem so viel als des obigen/ diptam-wurtz 3 qvintlein/ citronen-schaalen/ citronen-kerner/ von iedn 1 qvintlein/ cronabeet- oder wacholderbeeren/ das grüne von nüssen/ so dürr/ iedes 1 loth/ rothen sandel/ ein halb quintlein/ rothe terra sigillata 1 qvintlein/ gebrenntes hirschhorn/ ein halb qvintlein/ lebendigen schwefel 2 qvintlein/ campher ein halb qvintlein/ rothe myrrhen ein quintlein/ guten theriac ein loth.

Diese stücke alle klein zerschnitten/ und in ein grosses glaß gethan/ 2 maaß guten eßig/ so scharff/ darauf gossen/ daß der eßig zwey hand hoch über die species gehet/ an die sonnen wohl vermacht gesetzt/ oder sonst an einen warmen/ ort und alle tage 2 mal durch einander gerührt/ und also behalten.

Dieser eßig ist gut wider alle pest/ und alle hitzige fieber/ folgender gestalt zugebrauchen: wann man eine artzney zum schwitzen will eingeben/ so kan man solche in dem eßig zertreiben/ und warm einnehmen. Zum andern/ wann man dieses eßigs allein 2 oder 3 löffel voll mit einer messerspitz voll theriacs/ oder orvietan einnimmt/ vertreibt er alles gifft vom hertzen/ und treibt den schweiß aus/ zu morgends soll man mit diesem eßig den pulß und die nasen-löcher netzen/ und ein wenig einnehmen/ auch auf einen heissen ziegel/ oder eisen spritzen/ und mit dem dunst die kleider und zimmer räuchern/ sonderlich wenn man vermeynt/ es sey einer an einem gefährlichen oder inficirten orte gewesen. Item soll man in diesen eßig ein kleines schwämlein einnetzen/ solches in einen bisam-knopf bey sich tragen/ und offt riechen; endlich kan man auch mit diesem eßig die speisen ein wenig säuern/ sonderlich den salat/ gersten/ und andere/ so man pflegt mit eßig zuzurichten; wann man wohlzeitige wacholderbeeren darein thut/ kan man dieselben des morgens frühe den dienstboten darvon geben/ ehe einer aus dem hause gehet.

N. 8 Ein köstlicher pest-eßig/ so auch dienet wider die kalte fieber.

NImm wasser- knoblauch- kraut/ eisenkraut/ iedes anderthalbe hand voll/ galgant/ weinrauten/ iedes 1 hand voll/ limonien- schalen ein loth/ pomerantzen- schalen anderthalb qvintlein/ aloes- holtz 1 qvintlein/ muscatblüthe/ nägelein/ iedes 2 loth/ zitwer- pestilentz- calmuß- angelica-

wurtzel/ jedes 1 loth/ bär-scorzonera- weisse diptani-meister-wurtzel/ jedes 3 quintlein/ alant-wurtzel ein qvintlein/ des besten theriacs/ mythridats/ diascordi Fracastorii-latwergen/ iedes 6 quintlein/ campher 4 scrupel/ wacholderbeer ein loth/ lorbeer 1 qvintlein/ saffran 1 scrupel; diese sachen alle gröblich geschnitten/ und gestossen/ in einem guten starcken wein-eßig weichen lassen/ bis sich die species alle gesetzt haben/ und der eßig gantz klar wird. Wann sich ein mensch in pest-zeiten klaget/ kan man ihm einen löffel voll oder mehr eingeben/ und darauf schwitzen lassen. In kalten fiebern dienet dieser eßig ebenfalls/ darvon einen löffel voll eingenommen/ und darauf geschwitzt/ ist vielmals probiret worden.

Von allerley säfften.

N. 1 Den alkermes zu machen.

NImm ein loth gröblicht gestossene alkermes-beeren/ thue sie in eine meßingene pfanne/ so ein maaß hält/ darauf gieß frisch wasser/ bis es gantz voll ist/ setze es über das feuer/ so bald es anfängt aufzusieden/ so tropffe nach und nach weinstein-öl hinein/ bis du siehest/ daß es die höchste scharlach-farb bekommen hat/ alsdann seige es durch ein saubers tuch in einen verglasirten weiten topff/ nimm 3 loth guten rohen gestossenen alaun/ und zerlaß ihn in frischen brunnen-wasser/ über einem gelinden feuer/ wann der alaun zergangen ist/ so seige ihn durch ein wollenes tuch/ daß er fein klar wird/ so dann gieß von diesem alaun-wasser nach und nach hinein in das obige rothe scharlachfarbige wasser/ bis du siehest ein pulver zu boden fallen/ alsdann höre auf von diesem alaun-wasser hineinzugiessen/ und laß diese zusammen so lange stehen/ bis sich alles auf den boden gesetzt/ seige dieses wasser/ wo das pulver auf den boden geschlagen ist/ durch ein leschpapir/ so bleibt das pulver auf dem papir liegen/ damit aber die schärffe von dem pulver hinweg kommt/ so giesse auf das rothe in dem papier liegende pulver/ so lange aufs neue lauchlichtes wasser/ welches sauber muß seyn/ bis du nichts mehr scharffes spühren kanst/ dieses sammt dem papier truckne im schatten/ wie eine nasse leber/ so ist das pulver/ als das principal-werck/ zum alkermes fertig. Hierauf nimm ein nössel borßdörffer-äpffel-safft/ des feinsten zuckers 2 pfund/ laß alles beides in einem irrdenen geschirr dick einsieden/ und wann der safft erkaltet/ so thue ihn in ein meßingenes becken/ und rühre von dem obigen alkermes-pulver/ so noch feucht seyn muß/ mit einem höltzern stössel so viel hinein/ bis der safft die höchste scharlach-farbe bekomt; dann es hat kein gewisses/ wie viel man nehmen muß/ sondern sich nur

nach

nach der farbe zu richten: wann er also die höchste farbe bekommen hat/ so mische auf die letzt nachfolgende pulver hinein/ paradeyß-holtz 3 quintlein/ gelbes sandel-holtz 6 quintlein/ zimmet 2 loth/ præparirten lasur-stein 6 quintlein/ corallen 1 loth/ perlen 3 quintlein/ alles wohl untereinander gemischt/ so ist der alkermes fertig/ gold thut man nach belieben darunter.

N. 2. Den attich-safft zu machen.

NImm baldrian- und pimpenell-wurtzel/ rothe myrrhen/ eichenmistel/ campher/ zimmet-rinde/ nägelein/ muscatnüß/ ingber/ muscatblüth/ hirsch-gallert/ alant- calmuß-meister-benedict galgant-wurtzel/ kränaugen/ tormentill-wurtzel/ diese stück alle zu pulver gemacht/ und so du ein maaß safft machen wilst/ mische diese stücke eines ieden 1 löffel voll/ und lasse den attich-safft damit aufsieden/ ist gut für alle geschwulst und fieber/ auch vor hitzige kranckheiten/ darvon gib ein biß 2 oder 3 quintlein/ nach dem die person ist.

N. 3. Blauen violen-safft zu machen.

NImm blaue violen/ die abgeschnitten sind/ 6 loth/ die stöst man in einem steinern mörsel/ und drückt den safft durch ein tuch/ und so viel man safft hat/ so wiegt man zweymahl so viel zucker/ als auf 16 loth safft/ 1 pfund zucker zerstossen/ und 1 nössel wasser/ laß den zucker wohl sieden/ biß daß er dicke wird/ und wann er wohl gesotten ist/ so setzt man ihn vom feuer/ und giest den ausgedruckten safft darein/ und rühret ihn mit einem silbern löffel/ so wird der safft schön an der farbe/ man darff ihn weiter nicht sieden lassen/ wann er abkühlet/ und der faimb oder schaum sauber mit einem löffel herab genommen wird/ kan man ihn in gläser giessen/ so hälse haben/ und an einem kühlen ort aufbehalten/ nimm weiß wachs/ zerlaß es/ und oben darauf gegossen/ mit papier sauber verbunden/ so hält er sich besser.

N. 4. Einen andern veilchen- oder violen-safft zu machen.

NImm abgezupffte blaue violen/ stosse und thut sie in eine zinnerne kanne/ biß du 2 loth hast/ brenne sie ab mit einem seidel oder nössel siedenden wasser/ und laß sie 24 stunden stehen/ drücke und ringe sie sauber aus/ lege ein pfund schönen weissen klein zerschlagenen küchenzucker in ein becken/ und laß sieden/ biß es dicke wird/ wie ein julep seyn sol/ und verwahre ihn/ wie den ersten.

N. 5.

N. 5. Brust-safft zur dörr-oder schwindsucht und schweren athem.

NImm süß holtz 3 loth / bockshorn 4 loth / pappel-rosen 20 loth / weiß mohn-saamen sammt den köpffen 8 loth / eybisch-wurtzel ein halb loth / auf diese stücke 3 maaß wasser gegossen / und in einen kessel biß auf die helffte einsieden lassen / alsdann starck ausgepreßt / zu dem ausgepresten safft nimm ein halb pfund zucker / benid-zucker 3 loth / eine schöne rothe stärcke 1 quintlein / dieses alles zu einem safft gesotten. Diesen safft sollen lungensüchtige leute brauchen / morgens und abends 2 löffel voll darvon genommen.

N. 6. Einen andern brust-safft zu machen.

NImm eine hand voll ehrenpreiß / anderthalb hand voll weisse betonien / die blätter sammt der blüthe vom stengel gestreifft / sauber gewaschen und gehackt / siedendes wasser darauf gegossen / laß es über nacht im keller wohl zugedeckt stehen / den andern tag ausgedruckt / laß wiederum siedend heiß werden / über frische kräuter gegossen / wie oben gemeldt / und also 7 oder 9 mahl nach einander / daß das wasser gar kräfftig wird / thue hernach zucker nach geduncken darein / läutere ihn mit eyerklar / und laß ihn durch ein weiß wollenes tuch lauffen / koche demnach den safft in der dicke wie einen violen-safft. Von dem nimmt man zu nachts 1 oder 2 löffel voll / ist vor husten / und catarr auf der brust mit röhr-scabiosen-isop-ehrenpreiß-salbey-wasser zu brauchen / wann er zu dick ist.

N. 7. Den corallen-safft zu machen.

ERstlich nimmt man wohlzeitige pästel-beeren / zerstosse sie mit einer höltzernen keule / drückt den safft heraus / läst ihn übernacht stehen / den andern tag seiget man ihn durch ein lesch-papier / gieß ihn in ein glaß / nimm ein halb pfund rothe corallen mit zincken / stosse und fähe oder siebe sie durch ein enges sieb / schütte sie in den safft / daß 3 finger darüber gehet / verbinde es wohl / setze ihn in einen warmen ort / laß 3 tage stehen / seige den safft herab / behalte es in einem glase wohl vermacht / gieß wiederum frischen safft auf die corallen / rühr es wohl auf / verbinde das glaß wieder / und laß es abermahl 3 tage stehen / und dieses zum dritten mahl / hernach seiget man den safft durch ein dreyfaches tuch / nimmt dann auf ein seidel oder nössel safft 1 pfund zucker / sied ihn zu einer rechten dicke / wie einen safft / nach belieben ein wenig alkermes darzu.

N. 8.

N. 8 Den ehrenbreiß-safft zu machen.

NImm ehrenpreiß/ stoß und presse den safft heraus/ thue ihn in ein erdenes geschirr/ und sied ihn dicklicht/ behalt ihn zum gebrauch: nimm davon 2 löffel voll/ mit 2 löffel voll distillirten ehrenpreiß-wasser/ 2 loth zucker darzu/ und 2 loth quitten-safft/ trincks aus und schwitze darauf/ ist gut vor sand und wassersucht.

N. 9 Den erdrauch-safft zu machen.

NImm dieses kraut und blüthe/ klaub es von dem stengel/ und wasche es sauber/ laß abtrucknen/ hernach stoß in einem mörsel/ und presse den safft aus/ dann nimm 2 oder 3 eyerklar/ schlags mit dem safft wohl durch einander/ setze es in einem kessel über das feuer/ so fält der schaum im sieden zusammen/ wanns gesotten/ so laß es durch ein wollenes tuch lauffen/ nimm dann den klaren safft auf ein seidel oder nössel 8 loth zucker/ für die kleine kinder 12 loth/ dann er ist sehr bitter/ und ein wenig geläutert/ auf ein seidel oder nössel einen halben löffel honig/ schlags wieder mit 2 eyerklar untereinander/ laß sieden/ dann wieder durch ein wollenes tuch geseiget/ alsdann dicklicht sieden lassen zu einem safft/ wanns kalt worden/ thue ihn in ein glaß/ das oben eng ist/ binds zu/ so ist er fertig.

N. 10 Hollunderpotzen-oder knospen-safft zum purgieren.

STosse die hollunderpotzen wohl/ biß sie klein seynd/ drücke sie durch ein tuch hart aus/ nimm dann so viel honig/ als des saffts/ laß mit einander dick sieden/ davon einer starcken person 3 löffel voll eingegeben/ den jungen leuten und kindern weniger/ purgiret linde.

N. 11 Wie man den himbeeren-safft macht/ so eine gewaltige hertzstärckung ist.

NImm wohlzeitige himbeeren/ laß sie in guten eßig 24 stunden liegen/ alsdann drücke sie durch ein tuch mit dem eßig/ lege darnach zerschlagenen zucker darein/ laß ihn fein dicklicht sieden/ daß er die rechte dicke und süsse hat/ von demselben safft soll man denen leuten in hitzigen kranckheiten einen tranck abgiessen/ und geben/ ist eine über die massen gute hertzstärckung.

N. 12 Ein anderer himbeeren-safft zur hertzstärckung.

DIe himbeeren zertreibet man in einem saubern löffel/ und drücket sie durch ein tuch/ nimm amarellen/ drück auch den safft aus/ daß iedes ein seidel oder nössel wird/ darnach nimm zucker/ daß genug ist/ gar

schön geläutert/ und schwartze rothe dicke nälcken klein gehackt/ laß miteinander sieden/ drücks wieder durch/ hernach mit dem zucker zu rechter dicke gesotten/ so ist es recht und gut; dieser safft ist eine köstliche hertzstärckung in hitzigen kranckheiten.

N. 13 Ein sehr köstlicher halß-safft/ so auch die bösen blattern oder geschwär heilet.

NImm ysop/ wann er blühet/ weinkraut/ salbey/ iedes so viel man will/ doch eines so viel als des andern/ vom stengel abgestreifft/ wasche sie sauber/ dann gehackt/ und in eine saubere gelte gethan/ frisch wasser darüber gossen/ und über nacht zugedeckt stehen lassen/ das wasser muß 2 finger hoch über die kräuter gehen/ des andern tages in einen kessel bey 2 stunden lang sieden lassen/ daß die kräuter sich wohl zersieden/ rührs darbey wohl um/ daß sie nicht anbrennen/ presse es wohl aus/ siede selben in einem messingen becken/ gleichwie einen safft. Diesen safft brauche also/ wann eines wehetagen/ blattern/ oder geschwär im halß hat/ vor und nach dem essen/ frühe und spat/ ie öffterer ie besser einen halben löffel voll in mund genommen/ und langsam hinab gelassen/ iedoch muß man sich erst mit gutem gurgel-wasser gurgeln/ es wird gewiß helffen.

N. 14 Ein guter quittensafft/ so zu vielen kranckheiten gut.

NImm quitten/ so viel du wilst/ wische sie sauber ab/ und stich die körner heraus/ reibe sie auf einem reibeisen/ laß auspressen/ und den safft 2 tage stehen/ daß er lauter wird/ alsdann gieß ihn in einen kessel/ oder hafen/ setz ihn auf die gluth oder kohlfeuer/ und laß ihn gemach sieden/ biß er wird wie ein violen-julep/ so man will/ kan man etliche limonien- oder citronen-schalen darbey sieden lassen/ aber besser ists/ daß man den quittensafft nur allein siede/ wann er genug gesotten ist/ thut man ihn vom feuer/ läst ihn erkühlen/ giest ihn dann in eine gläserne flaschen/ und behält ihn auf zum gebrauch.

Tugend/ wie dieser safft zu gebrauchen.

ERstlich hilfft er für den kurtzen athem; zum andern/ hilfft er denjenigen/ so blut auswerffen/ oder von sich geben/ bringt lust zum essen/ benimmt die trunckenheit/ stärckt den magen/ macht wohl verdauen/ ist gut vor das brechen/ und aufstossen des magens/ giebt krafft dem hertzen/ hilfft dem verwundetem halß/ den jungen ist er gut zu gebrauchen in hitzigen fiebern/ und grossen durst/ einen löffel voll in ein halbes maaß frisch brunnen-wasser gegossen/ und getruncken/ ist eine treffliche labung.

N. 15 Ein köstlicher qvitten-safft für die böse lufft.

NImm erstlich 2 maaß des lautern qvitten-saffts/ frische pimpenell-wurtzel/ frische citronen-schalen/ alant- und eber-wurtzel/ cassiæ ligneæ, von iedem ein halbes loth/ dieses alles gröblich zerschnitten/ und in den qvitten-safft gethan/ gelinde sieden lassen/ darnach ein halbes pfund zucker darein geworffen/ und das saur von 4 limonien darzu gethan/ in die dicke wie ein safft gekocht/ dann in einer flaschen wohl verwahrt; dieser safft ist nützlicher/ als der theriac und mythridat/ treibt alles böse vom hertzen hinweg.

N. 16 Wie man den schwartzen kirschen-safft macht.

MAn nimmt schwartze süsse wald-kirschen/ presse den safft anderthalb seidel oder nössel aus/ hernach nimm volle braun-rothe nälcken 6 loth/ klein gehackt/ und in den safft gethan in ein glaß/ über nacht stehen lassen/ den andern tag 2 oder 3 mal auffsieden lassen/ hernach ausgedrückt/ und durch geseiget/ dann schönen weissen zucker 1 pfund darunter gemischt/ und zu einen safft in rechter dicke gesotten/ ist eine trefliche hertzstärckung.

N. 17 Den muschäntzger- oder borschdorffer-äpffel-safft zu sieden.

MAn nimmt die äpffel/ wann sie gleich vom baume kommen/ reibet sie/ prest den safft aus/ und seiget ihn durch/ diesen giesse in 4 gleiche häfen oder töpffe/ laß sie mit einander zugleich sieden/ wann sie einsieden/ füllt man sie nach und nach zusammen/ bis eins bleibt/ unter wehrenden sieden muß man den safft mit einem höltzern löffel abfäumen oder abschöpffen/ durch ein doppeltes tuch seigen/ hernach in ein glaß füllen und oben auf mandel-öl thun; so ist er fertig.

N. 18 Meer-zwiebel-safft zu machen.

MAn nimmt 3 pfund zucker- und 2 pfund meer-zwiebel-eßig/ und siedet es zu einem safft/ oder nimm honig/ so schön geläutert ist/ 3 pfund/ eßig 2 pfund. Diß laß mit einander sieden zu einem safft/ dieser ist dem magen/ und innerlichen gliedern des ingeweides/ sonderlich/ so von kalten/ dicken/ zähem schleime verursacht wird/ sehr nützlich/ auch den nieren/ leber/ brust und hirn sehr gut.

N. 19 Ein safft/ der gut nähret.

NImm alant-wurtzel/ florentinische viol-wurtzel/ huflattich-wurtzel/ iedes 5 qvintlein/ engelsüß-wurtzel/ süßhloltz/ iedes 1 loth/ eybisch-

wurtzel ein halbes loth/ weinrauten/ italiänische frauen-haar/ ysop/ scabiosen/ feld-bedonien/ widerthon/ weissen andorn/ iedes 1 hand voll/ 2 feiste feigen/ brust-beerlein/ datteln/ iedes 5 an der zahl/ nessel-saamen/ baumwollen-saamen/ iedes dritthalb qvintlein/ blaue viol-blüthe/ ochsenzungen-blüthe/ huflattich-blüthe/ rothe korn-blumen/ weise see-blumen/ iedes so viel/ was man zwischen 3 fingern fassen kan/ gantzen zimmet 3 quintlein/ dieses was zu schneiden ist/ soll geschnitten/ und sodann in einen guten eßig/ wie auch ochsenzungen-und scabiosen-wasser/ so viel genug/ 24 stunden weichen und eingeweicht lassen/ alsdann ausgepreßt/ und feinen zucker darzu gemischt/ so viel genug ist/ und zu einem safft gemacht/ dessen dosis oder gewicht ist von 3 bis auf 6 loth.

N. 20 Einen nuß-safft zu machen.

NImm grüne nüsse/ weil sie noch unzeitig seynd/ und du noch rosen hast/ so stosse die nüsse/ und drücke den safft aus/ siede und rühre es stets/ alsdann seige ihn durch/ und nimm honig so viel/ als des saffts/ siede es zusammen/ und verschäume es/ dann thue darein gehackte rosen/ und eine gantze muscatnuß gestossen/ darein gerührt/ und gesotten. Dieser grüne nuß-safft ist zum halswehe/ oder was sonsten im munde vor zufälle kommen/ es macht auch linderung/ wanns von frantzosen versehret ist; fürwahr es ist eine trefliche sache. Probatum.

N. 21 Nuß-höpel-oder grüne nußschalen-safft.

MAn nimmt die grünen nuß-höpel-schalen/ stößt sie/ und preßt den safft davon/ dieses saffts nimm 4 pfund/ geläuterten honig 2 pfund/ siede es/ bis es ein rechter julep wird. Dieser ist dem obigen gleich zu gebrauchen.

N. 22 Wie man das oxymel machen soll vor den husten.

NImm 1 pfund lauteren honig/ und 2 seidel oder nössel wasser/ laß den honig mit dem wasser gar wohl verschäumen/ und einsieden/ nachdem das wasser wohl eingesotten/ gieß darein anderthalb seidel oder nössel wein-eßig/ laß sieden/ bis der eßig und honig wohl durch einander versotten hat/ und es wie ein dünner safft wird/ so ist es fertig.

N. 23 Den äpffel-safft zu machen zur labung/ magen-und hertzstärckung.

MAn nehme grüne äpffel/ so bald sie vom baume kommen/ man darff sie nicht schälen/ nur auf einem riebeisen reiben/ den safft ausdrücken/ und durchseigen/ nimm dann zu einem maaß safft 1 pfund klein zerstossenen zucker/

zucker/ und binde in ein tuch vor einen groschen saffran/ laß es wol sieden/ bis es dick genug/ doch nicht gar zu dick ist. In grossem durst 2 oder 3 löffel voll/ mit einen halben maaß brunnen-wasser vermischt.

N. 24 Den pfirßcken-blüth-safft zu machen.

NImm pfirßcken-blüthe 24 loth/ thue selbe in eine zinnerne flasche/ gieß ein maaß siedendes wasser darüber/ laß 4 oder 6 stunden stehen/ presse sie durch ein tuch aus/ dann wieder in solchem ausgepresten wasser 24 loth pfirßcken-blüthe/ und diß also zum drittenmal/ nimm dann weissen zucker 60 loth/ koche ihn zu rechter dicke.

N. 25 Purgier-rosen-safft zu machen.

MAn nehme leibfarbe rosenblätter/ klaube sie sauber/ das kein gelbes sämmlein darein kömmt/ stosse sie in einen mörsel ziemlich klein/ drücks fest in eine zinnerne kanne/ darein 3 oder 4 maaß gehen/ gieß daran 2 seidel oder nössel siedendes wasser/ setze es in einen keller/ laß 8 oder 14 tage/ nachdem du wilst/ stehen/ hernach presse die rosen aus/ daß des saffts 2 maaß werde/ nimm 3 viertel pfund ausgeklaubte senes-blätter/ und 4 loth gute rhabarbara/ die schneide klein/ setze den safft zu einer glut oder kohl-feuer/ daß er warm wird/ thue die senesblätter/ und rhabarbara darein/ setze es darnach an einen kühlen ort/ laß 2 tage stehen/ dann thu es in einen becken übers feuer/ laß wohl sieden/ presse starck aus/ daß du des saffts 5 seidel oder nössel hast/ nimm 2 pfund zucker/ vermisch ihn mit dem safft/ setze es über das feuer/ laß 2 oder 3 süde aufthun/ daß es verschäumt/ läutere es mit einem eyerklar/ gieß es durch ein wüllenes tuch/ dann siede ihn in der dicke/ als wie einen julep/ wanns erkaltet/ giesse den safft in ein glaß/ mit einem engen halse. Von diesem safft einem erwachsenen menschen zu morgends 3 oder 4 löffel voll eingegeben/ einem jungen weniger/ darnach die naturen seynd zum purgieren/ 2 stunden darauf gefast/ darnach eine lautere suppen genommen.

N. 26. Rhabarbar-safft zum purgieren.

NImm schöne frische rhabarbara ein viertling oder 8 loth/ schneide solche fein dünn und klein/ in eine zinnerne kanne gethan/ darauf borragen-endivien-zichorien-erdrauch-melissen-schwartze kirschen-lindenblüth-saurampffer-wasser/ von ieden 1 seidel oder nössel gegossen/ und 12 loth zimmet-wasser/ 1 löffel aniß zerknirscht/ wohl durch einander gemischt/ und die kanne mit leime gut verstrichen/ 14 tage im keller stehen lassen/ hernach in ein siedendes wasser gesetzt/ und so lange sieden lassen/ bis man vermeynt/ daß die krafft wohl heraus seye/ darnach kühl ausgepreßt/ nimm

1 pfund zucker/ und den safft mit eyerklar/ wohl abgeschlagen/ setze es samt dem zucker über das feuer/ daß es 2 oder 3 mal auffsiede/ laß es durch ein wüllenes tuch lauffen/ alsdann zu rechter dicke sieden lassen/ wanns erkalten/ thue selben in ein glaß. Gebrauch: von diesem einer person 4 oder 5 löffel voll eingegeben/ einem kind anderthalb löffel voll/ einem jährigen kind 1 löffel voll/ er reiniget das geblüt/ und dienet dem magen/ kopff/ kühlet auch die leber.

N. 27 Saurampffer-safft in hitzigen kranckheiten.

VOn diesem kraut drücke den safft heraus/ und mit zucker zu einer rechten dicke gekocht/ ist in solchen kranckheiten zum abgiessen oder abkühlen überaus gut.

N. 28 Den sauren weinbeeren-julep zu machen.

MAn nimmt unzeitige weinbeeren um egydi/ die sich gleich ein wenig greiffen lassen/ von dem stengel abgebrochen/ in einem steinern mörsel zerstossen ausgepreßt/ und den safft über nacht stehen lassen/ den andern tag laß ihn durch einen wüllenen sack lauffen/ eine frische citrone genommen/ das gelbe davon/ das weisse samt dem sauren zu dünnen schnitten geschnitten/ auf 1 seidel oder nössel safft eine halbe citone/ laß sieden/ bis die schnittlein gar weich werden/ darnach drücks wieder aus/ doch daß das dickeste nicht mitgehet von citronen / alsdann nimm 1 pfund zucker/ laß zu rechter dicke sieden/ wie einen andern julep.

N. 29 Weinbeer-safft oder versu zu machen.

NImm halbzeitige weinbeeren/ streiffe sie vom stengel/ und wasche vorher/ presse den safft aus/ seige ihn durch/ setze ihn zum feuer in etliche hafen oder töpffe / laß mit einander zugleich sieden/ alsdann füllt man es nach und nach zusammen/ daß eines bleibt/ mit einem höltzernen löffel darneben alleweil abgeschäumt/ in gläser gefüllt und aufbehalten / wann er ein viertel jahr gestanden muß man zusehen/ dann es setzt sich ein weinstein am boden/ so muß man ihn durch flüß-oder leschpapier seigen.

N. 30 Den weinschärling-oder berbeß-beer-safft zu machen.

IM herbst nimm der schönen rothen weinschärlingbeer/ die gar schön zeitig seynd/ thue die steinlein sauber heraus/ stoß in einen mörsel wohl klein/ presse wohl aus/ laß ihn tag und nacht stehen/ seige ihn wieder sauber durch/ daß er wohl klar werde/ nimm des saffts und zucker iedes gleichviel/ der zucker muß klein gestossen seyn/ rührs wohl durch einander/ thue es in ein weites zucker-glas/ oder in mehr gläser/ sie müssen aber nicht gar voll seyn / selbe wohl zugedeckt/ unter den ofen bey 14 tagen gesetzt/ aber nicht

gar

gar zu heiß/ alle abend und morgen wohl umgerührt/ und so dann mit einer blasen wohl vermacht.

Weiter folget/ wie dieser safft soll gebraucht werden.

MAn nimmt 2 löffel voll dieses zubereiteten saffts/ thut es in ein ziemlich grosses glas/ darzu thue auch 2 löffel vol ausgedruckten citronen-saft/ präparirte perlen/ präparirte rothe corallen iedes 2 qvintlein/ rührs durcheinander/ laß 3 oder 4 stunden stehen/ so werden sich die perlen und corallen auflösen/ es wird gleich alles/ als wanns siedete und aufwallete/ wann es sich wieder gesetzt hat/ so nimm hernach folgende stück und wasser/ iedes nach seinem gewicht darzu in das glas; als melissen-ochsenzungen-borragen-wasser iedes 4 loth/ zimmet-wasser 2 loth/ distillirtes capaun-wasser 6 loth/ dieses alles untereinander wohl vermengt/ und in einem glasierten geschirr vermacht behalten; wann eine person grosse ohnmachten und schwachheiten/ hitz der leber/ der brust/ auch hitz im haupt hat/ dem soll alle viertelstunden/ auch bey tage und nacht/ von diesem wasser 1 löffel voll eingegeben werden/ auch wann die gewalt GOttes oder der schlag einen menschen berührt hat/ so soll man noch zu dem obigen safft/ präparirte elend-klau anderthalb qvintlein / präparirtes hirschhorn 1 qvintlein einnehmen / wie auch ein wenig einhorn.

Von allerley zucker.

N. 1 Ein köstlicher nälcken-zucker/ für das schwere hertz-klopffen und ohnmachten.

ERstlich nimm 1 oder 2 citronen/ nachdem sie groß/ hacke sie mit allen gantz klein/ so dann nimm rosmarin/ borragen-ochsen-zungen-gelbe violenblüthe eines so viel als des andern/ thue es in ein glas/ gieß einen guten muscateller/ oder andern starcken wein darauf/ daß nur durch und durch naß werde/ laß 1 oder 2 tage weichen/ brenns fein kühl aus; alsdann bereite/ wie folgt/ den nelcken-julep/ nimm des wassers ein seidel-oder nössel/ läutere ein pfund zucker damit/ laß ihn sieden/ bis er stehet/ dann thue 12 loth schöne dicke rothe nägelein abgeschnitten darein/ so vorhero in einem steinern mörsel zerstossen/ laß 1. 2 oder 3 sud thun/ dann von 2 limonien das saure heraus/ thue es darein/ laß noch zwey sud thun/ laß erkalten / thu es in ein glaß/ dann bisam oder ambra 3 gran wohl zerrieben darein gerührt. Wann eines schwach ist/ ein wenig davon genommen/ auch auf ein scharlach-flecklein gestrichen/ und über das hertz gelegt; wer den bisam oder ambra nicht leiden kan/ derselbe kans auslassen.

N. 2. Wie man den pomerantzen-und wermuth-zucker machen soll.

NImm römische wermuth / wasche dieselbe sauber / und streiffe sie von seinem stengel ab / damit nichts hartes darbey bleibe / hacke und zerstosse dieselbe in einem steinern mörsel klein / alsdann nimm etliche süsse pomerantzen / löse die kerner heraus / und hacke die pomerantzen auch klein / so dann / wann man 8 loth wermuth nimmt / muß man so viel der pomerantzen auch nehmen / und 18 loth zucker / an diese gieß ein wenig wasser / laß sieden / und wann der zucker geläutert / den wermuth und pomerantzen mische unter den zucker / laß so lang sieden / daß es die dicke als ein rosen-zucker bekommt. Von diesem zucker nimm zu nachts und morgens einer halben welschen nuß groß ein / vertreibt wind und gall / und stärckt absonderlich den magen.

N. 3 Köstlicher-schlag-zucker / dem haupt / magen und der brust nützlich.

NImm majoranblüthe / blau und gelbe violen / rothe rosen / schlüsselblumen / rothe dichte nägelein / wilde salbey-blüthe / ochsenzungen / borragen / iedes 1 loth / zu diesem nimm 18 loth zucker / zu iedem 4 loth / wie die blüthe nach einander kommen / alles wohl unter einander gestossen / dann in ein glaß gethan / und an die sonnen gesetzt / dann nimmt man von den speciebus aromaticis rosatis, so in der apothecken zu finden / 1 loth / und vermengts mit den blüthen in einem mörsel wol durch einander / wann es zu dicke will werden / so feuchte es mit lavendel-wasser an / davon alle morgen einer haselnuß groß genommen / welcher sich des schlages besorget.

N. 5 Ein guter zucker vor die winde und gallen.

ERstlich nimm 8 loth frische wermuth / wasche sie sauber / hacke und stosse dieselbe in einem steinernen mörsel gantz klein / alsdann nimm 8 loth süsse pomerantzen / löse die kern davon / und das übrige hacke alles samt den schalen auch gantz klein / alsdann nimm 3 viertel pfund schönen küchen-zucker / an diesen gieß ein wenig mehr als ein halbes maaß frisches brunnen-wasser / laß solchen eine weile sieden / und läutere ihn mit einem ey / hernach seige ihn / daß er fein schön lauter und klar wird / sodann schütte die wermuth samt den pomerantzen darein / und laß solches mit einander so lange sieden / biß du vermeinst / daß sich die schärffe von dem pomerantzen-safft / und wermuth recht versotten / und es in der dicke wie ein rosen-zucker wird / dann wann sich die schärffe nicht versiedet / so schimmelts gern.

NB. Wann ein mensch an den winden/ an der gall/ oder magen-wehe leidet / soll er bißweilen von diesem zucker zu nachts und morgens jedesmahl einer halben nuß groß einnehmen / dann es vertreibt die winde und gallen / und stärcket gewaltig den magen.

N. 5 Guten zucker-rosat- oder rosen-zucker zu machen.

ERstlich nimm schöne abgeschnittene scharlach- rosen / daß nichts gelbes dabey bleibt / 1 pfund/ dieselbe stoß in einem steinernen mörsel auf das allerkleineste/ nimm 2 pfund schönen weissen küchen-zucker/ daran gieß 1 halbes maaß gutes ausgebrenntes rosen-wasser / laß den zucker ziemlich dick sieden / dann ein wenig überkühlen / darnach thue die gestossenen rosen darein / und laß über einer starcken glut geschwinde sieden / etwan so lang/ als ein paar eyer/ darnach soll man etliche tropffen spiritus vitrioli darein thun / damit es eine schöne farbe bekommt / oder von 2 limonien den safft/ aber mit dem limonien-safft muß er ein wenig sieden/ dann sonst bleibt er nicht/ mit dem spiritu vitrioli aber darff mans nicht sieden/ solches behalt in einem glase / oder irrdenen saubern geschirr ; wann ein mensch sich sehr erhitzt/ oder sonst schwer und übel auf der brust befindet/ soll er zu zeiten darvon nehmen / dann es kühlet gewaltig die leber / das geblüthe und die nieren.

Von allerley salsen/ dicken brühen oder titschen fast den gallerten gleich.

N. 1 Die attich-salsen oder dicke titsche zu machen.

NImm eine gute menge der abgeschelten attichbeeren / in ein sauber schaff oder gelte / zerstosse sie mit einem höltzernen stämpffel oder keule / laß 4 oder 5 tage also zugedeckt stehen/ alsdann presse es aus/ koche dann den safft zu einer dicke / aber langsam/ daß es einer salsen oder gallert gleich siehet.

N. 2 Wie man die creutzbeer-salsen oder brühe macht.

ERstlich muß man nehmen creutzbeeren / so im monat october zeitig werden / und muß sie sauber auswaschen / und darnach in einen glasierten weidling oder tiegel thun / und einen guten österreichischen wein darauf giessen/ daß er 2 zwerch finger über die beeren gehet / und also 24 stunden weichen lassen / darnach nimmt man 3 maaß solcher geweichten beeren/ und thut sie in ein meßingen becken/ und darein 15 gewürtz-nägeleini

ein röhrlein zimmet/ wie ein kleiner finger/ und 10 ingber-würtzel/ das gewürtz muß man alles klein zerschneiden/ und unter die beeren thun/ und so lang sieden/ als ein frisch paar eyer/ darnach durch ein tuch ausdrücken/ zu 3 pfund des saffts 1 pfund zucker/ und laß es wieder durch einander sieden/ biß es wie ein dicker julep wird/ so ist es fertig.

Folget/ wie man die salse/ dicke brühe oder gallert gebrauchen soll.

ERstlich einer manns-person/ so einer starcken natur ist/ 4 löffel voll/ einem weibe oder anderer person/ so schwacher natur seynd/ und leichter zu laxiren/ muß man nehmen 3 löffel voll/ nachmittag um 4 oder 5 uhr/ und muß darauf eine gantze stunde gehen/ dann eine lautere suppe getruncken; solche beeren muß man also kennen/ ob es die rechten seyn/ man thut den safft auf ein weisses papier/ wann sie die rechten seyn/ so wird es grün/ wird es aber nicht grün/ so seynd sie nicht die rechten/ wanns leute zarter natur sind/ so gibt man anderthalb loth/ wann sie auch schwach ist/ so gibt zu 2 oder 3 tagen wiederum.

N. 3 Die wacholder-salse zu machen.

MAn nimmt die cronabeth- oder wacholderbeeren/ und stöst sie wohl/ wann sie gestossen seyn/ so giest man ein wenig wasser daran/ und läst es wohl sieden/ darnach ausgeprest/ und den safft wiederum sieden lassen/ und vielmahl abschäumen/ sonst bleibt sie nicht gut/ man muß es aber ziemlich dick sieden.

N. 4 Die hollunder-salsen zu machen.

Selbige wird ingleichen wie die attich-salse zugericht.

N. 5 Hetschebetsch- oder hanebutten-salsen zu machen.

MAn nimmt hanebutten/ die der reiff gebrennt oder geröstet/ doch daß sie nicht zu weich seyn/ mach sie sauber auf/ thue die kerne und das rauche heraus/ eine grosse höltzerne schüssel voll/ setze wasser zum feuer in einem hafen oder topff/ wann das wasser über und über walt/ so schütt es auf die hetschebetschen oder hanebutten/ daß die schüssel gantz voll wird/ nimm ein sauber tuch/ decks zu/ und eine schüssel oben darauf/ daß kein dampff darvon kommt/ laß also 2 stunden stehen/ hernach wann du siehest/ daß sie fein hübsch weich seyn/ so seige das wasser herab/ schlags durch ein enges sieb/ das erste ist dünn und wässerig/ das thue gantz weg/ darnach wirds schön dicke/ schlags also durch/ biß du 1 pfund hast/ nimm alsdann 1 pfund zucker/ siede und läutere ihn so dicke/ daß er sich dehnet oder spint/ nimm den zucker/ gieß ihn in die hetschebetschen oder hanebutten/ rühr es gar gemach/ daß sie nicht knorricht oder grießlicht werden/ gieß in ein glaß/

laß bey dem ofen den gantzen abend nicht gar zu nahe stehen / des morgens setze es auf einen lüfftigen ort / so bleibt es so lang du wilst.

N. 6 Eine salse oder titsche vor die geschwulst.

ERstlich nimm schöne zeitige attichbeeren / presse sie aus / nimm alsdann von diesem ausgepresten safft 10 viertel / laß einen halben theil einsieden / biß 5 viertel verbleibt / hernach nimm ein viertel schöne schwartze zeitige ausgelesene wacholderbeeren / überstoß dieselben ein wenig / und schütte sie zu dem safft / laß eine gute stunde sieden / hernach seige es durch ein sieb / laß es wieder sieden / biß es schier die rechte dicke einer saltze haben will. Alsdann nimm runde hohlwurtzel / alandwurtzel / bibenellwurtzel / angelicawurtzel / die welsche ist besser / liebstockwurtzel / und meisterwurtzel / iedes ein loth / schöne rothe goldmyrrhen ein halb loth / campffer ein quintlein; dieses alles mache zu zarten pulver / und fähe es durch ein klares sieb / hernach thue es in die salse / und laß noch so lange sieden / biß sie die genugsame rechte dicke hat.

NB. Wann ein mensch / auch die kinder geschwollen seynd / oder man sich der wassersucht befürchtet / soll man ihm nach eines ieden alter / mehr oder weniger / offt darvon eingeben.

Allerley Latwergen zu machen.

N. 1 Das göldene ey.

NImm ein ey / stich ein kleines löchlein an der spitze / laß das weisse heraus / fülle das ey mit saffran / stopff das löchlein zu / und laß es braten / biß die schale braun wird / darauf nimm weissen senff / stosse den mit dem ey zu gar subtilem pulver / nimm weissen diptam / cardobenedicten oder nelcken / rapontica / rhabarbara / gebrennt hirschhorn / lindene kohlen / iedes ein loth / solches alles klein zerstossen / und untereinander vermischt / wäge so viel theriac / als das pulver schwer ist / stoß alles wohl durch einander zu einer dicken massa / behalt es in einer büchsen / so bleibt es gut gut 3 oder 4 jahr. Wann einem menschen die pest ankommt / so gieb ihm eines ducaten schwer in weinrautenwasser abgetrieben ein / und laß ihn schwitzen / so es aber mit frost ankommt / giebt mans mit wegrichwasser ein / einer jungen person etwas weniger / wer alle tage dieses einnimmt / ist befreyt vor der pest / auch wann man zu solchen leuten gehet; wann eine solche kranckheit ankommt / so soll man nicht feyern / ehe es 10 oder 12 stunden anstehet / sonst ist es gefährlich.

N. 2 Eine gar gute hertz-latwerge zu machen.

MAn nimmt salbey/ isop/ weinkraut/ frauen-distel/ nußkerne von welschen nüssen/ lorbreren/ iedes 2 loth/ alantwurtzel/ weissen diptam/ cronabeth- oder wacholderbeeren/ pimpenell/ teuffels- abbiß-wurtzel/ campher/ iedes ein loth/ diese kräuter und wurtzeln klein zerstossen/ und durch ein sieb gefeget/ des besten land-saffrans 1 quintlein/ guten venetianischen theriac 1 loth/ dann mit geläutertem honig zu einer latwerge angestossen zu rechter dicke. Wann sich ein mensch um das hertz oder magen klagt/ giebt man einem alten menschen eines ducaten schwer in einem hierzu tauglichen wasser ein/ und läst ihn darauf schwitzen/ einem jungen giebt man weniger/ ist gewiß approbirt.

N. 3 Eine hauß-latwerge vor hitzige kranckheiten.

NImm salbey- isop- cardobenedicten- weinrauten- attich-salsen/ iedes 2 loth/ præparirten schwefel/ lorbeeren/ alant- tormentill- angelica- teuffels- abbiß- diptam- wurtzel/ iedes 1 loth/ guten theriac/ rothe myrrhen/ guten saffran/ campher/ iedes ein halbes loth/ alles/ was zu pulvern ist/ klein zerstossen/ hernach die attich-salsen und theriac in einem mörsel wohl untereinander gemischt/ und so dann nach und nach 1 seidel oder nössel honig zugegossen/ und eine halbe stunde lang wohl gestossen im mörsel/ so bleibt es jahr und tag gut. Wann ein mensch mit hitz und frost sich klagt/ so giebt man einem grossen menschen eines ducaten schwer ein/ in einem austreibenden wasser oder eßig/ daß der mensch wohl darauf schwitzen möge.

N. 4 Eine köstliche Mutter-Latwergen.

NImm bibergeil/ weinrauten- kreß- weissen senff- saamen/ iedes 1 quintlein/ theriac ein loth/ diese stücke iedes besonders zerstossen wie ein mehl/ hernach alles wohl untereinander gemischt/ und den theriac samt den obigen speciebus im mörsel 2 oder 3 stunden lang wohl gestossen/ daß die pulver mit dem theriac sich wohl vermischen/ und eine feste massa werde/ alsdann in einer blechenen büchsen wohl verwahrt/ bleibet viel jahr gut. Wann hernach eine frau die mutter plagt/ daß sie ihr auffsteigt/ oder vermeinet/ es seye von der mutter/ so nehme sie einer guten erbiß groß von dieser latwerge trucken oder in beyfuß-melissen-poley-wasser ein/ darauf sich nieder gelegt/ und fein still und warm gehalten/ eine stunde oder länger darauf gefastet/ ist in solchem zustand treflich gut/ wann man keinen nachlaß oder besserung befindet/ kan mans in einer stunde wieder nehmen/ es könnens auch kindbetterin oder 6wöchnerin brauchen/ wie auch denen manns-

mannsbildern/ wann sie dergleichen schmertzen haben/ und es das rechte grimmen nicht ist/ hat vielen wohl gedienet. Probatum.

N. 5 Das orvietanum zu machen vor das gifft.

MAn nehme entzian-tormentill-natter-lange und runde hohl-wurtzel/ cardobenedicten-kraut/ eberwurtzeln/ weisse diptam-wurtzel/ wilde ochsenzungen-saamen/ citronen-kerne/ angelica-wurtzel/ eines so viel als des andern/ alles gantz klein gepülvert/ scorzonera oder schlangenmord so viel/ als die obige pulver alle wägen; dann dieses ist das vornehmste stück/ mische es eine gute weile wohl unter einander/ nimm geläuterten honig 3 mal so viel/ als obgedachtes pulver wägt/ setze es über ein feuer in ein becken/ gieß 1 seidel malvasier daran/ laß es sieden und rühr es stets um/ wann der wein darinn versoten/ und der honig in rechter dicke/ so rühre die pulver nach und nach darinn/ wann das vollbracht/ so muß man den besten theriac am gewicht den zehenden theil/ als die andern stück gewogen/ darunter mischen/ gesetzt es wäre der latwerge 100 pfund/ muß man 10 pfund des theriacs nehmen/ vermische alles gar wohl. Besagte latwerge ist gut für alles gifft zur zeit der pestilentz/ einer alten person einer guten haselnuß groß/ den jungen etwas weniger davon gegeben.

N. 6 Eine latwerge in pest-zeiten.

NImm 2 hände voll welsche nußkerne/ wacholderbeeren eine gute hand voll/ weinkraut auch so viel/ hernach nimm eine grosse schnitten rocken brodt/ bähe es/ und siede es in scharffen eßig/ stoß alles wohl durch einander/ daß es werde wie eine latwerge/ und behalts in einem saubern geschirr; davon nimm morgens einer nuß groß ein.

N. 7 Pest-latwerge.

MAn nehme cronabeth-oder wacholderbeer-salsen 1 pfund/ weinkraut 2 hände voll/ angelica-meister-entzian-pimpenell-tormentill-wurtzel/ iedes 1 loth/ knoblauch/ welsche nußkern/ iedes 3 quintlein/ feigen anderthalb loth/ lorbeeren/ lebendigen schwefel/ iedes 3 quintlein/ rothe myrrhen/ campher/ iedes ein und ein halbes qvintlein/ gefeiltes hirschhorn ein loth/ alles klein zerschnitten/ und zu gar subtilen pulver gestossen/ darnach mit geläutertem honig und hollunder-eßig/ wieder zu rechter dicke eingesotten/ die pulver/ weils noch warm ist darein wohl vermischt; man giebt eine messerspitze voll/ von 1 bis in 2 quintlein zur præservation ein.

N. 8 Eine gute pest-latwerge / welche anno 1679. viel menschen erhalten.

ERstlich nimm frische rauten / wermuth / iedes eine hand voll / welsche nußkerne von 10. nüssen / alant-runde hohlwurtz iedes anderthalb loth / weissen diptam / cardobenedicten / iedes 1 loth / schwartze nießwurtz/ pimpenel/ iedes ein halb loth/ saltz 1 quintlein/ stoß alles zu subtilem pulver/ nimm dann 2 pfund honig / mache alles zu einer latwerge / darvon brauch 2 mahl in der wochen / allezeit 1 quintlein auf einmahl in gutem wein eingegeben/ darauf muß man vierthalb stunden schwitzen / dann soll man den krancken wieder erquicken mit saurer speise / die leicht zu verdauen ist / sein tranck soll seyn cardobenedicten-wasser mit citronen-safft vermischt/ dieses stärckt den krancken / und widerstehet dem gifft / so aber 24. stunden um seyn / soll ihm die latwerge wiederum gegeben werden / und abermahls 3 stunden geschwitzt / es muß der mensch neunmahl nacheinander schwitzen/ dann sonst setzt sich die kranckheit wieder feste / bey diesem krancken aber soll stets feuer gebrennt werden/ aber mit wacholder-holtz / diß reiniget die lufft/ sonderlich bey dem krancken.

N. 9 Rothe-ruhr-latwerg zu machen.

NImm saukoth/ der frisch ist im sommer auf der halter oder weide/ dörre denselben in einem glasierten hafen wohl vermacht zu pulver / nimm dieses pulvers ein pfund/ des guten theriac 3 loth/ alsdann quittensafft so viel/ das genug ist ; diese latwerge wird also gebraucht/ wann der mensch die rothe ruhr hat / oder magenfällig ist/ so giebt man 1 quintlein einer person/ bestreue es mit ein wenig zucker / oder mit ein blätlein gold / daß es nicht so unlieblich ist / es hilfft gewiß / der quitten-safft / so man zu der latwerge gebraucht/ muß ohne zucker seyn / und der patient muß sich wohl warm darauff halten/

N. 10 Eine gute latwerge vor den sand oder grieß.

MAn nehme 1 pfund weissen küchen-zucker / gieß 1 seidel oder nössel gebrenntes erdbeer-wasser darauf / laß ihn sieden/ biß er sich spint/ alsdann nimm ein halbes pfund durchtriebene hetschebetschen- oder hanebutten samt den kernen/ wasche und truckne sie wieder/ stoß sie zu pulver/ von diesem pulver nimm 2 loth/ und thue es samt den durchtriebenen hanebutten in zucker / und laß es sieden/ so lang biß es zu rechter dicke einer salse wird/ wer gern will/ kan eingemachte citronen-schalen darunter schneiden/ so ist es desto angenehmer/ wer an sand oder stein leidet/ oder sich der urin verschlägt oder verstopffet/ soll zu zeiten von dieser latwerge essen/ dann es treibt gewaltig/ die schwangern frauen sollen aber nicht darvon essen.

N. 11 Einen theriac zu bereiten.

MAn nimmt runde holwurtzel/ die inwendig von der erden wohl gesaubert/ wie auch auswendig/ und getrucknet/ entzian-wurtzel/ lorbeeren von ihren schalen gereiniget/ der besten myrrhen jedes 2 loth/ stöst alles zu gar subtilen pulver/ darnach nimm geläuterten honig/ und rühre solche stücke darunter/ ingleichen auch cardobenedicten 3 loth/ so hast du einen guten theriac. Probatum.

N. 12 Die latwerge vor die ungarische kranckheit.

NImm rothe terra sigillata 3 loth/ pimpenell/ erdrauch/ iedes 2 loth/ citronen-schalen/ gefeilt hirschhorn/ iedes anderthalb loth/ schönen salpeter ein halb loth/ dieses alles klein gepülvert/ zerlaß zucker mit sauerampffer- ehrenpreiß- oder endivien-wasser/ in rechter dicke/ mische obige pulver alle darein/ daß es zu einer latwergen werde; davon abends und morgens einer welschen nuß groß eingenommen/ und darauf geschwitzt/ es hilfft.

N. 13 Wermuth-latwerge vor die wassersucht/ auch die monat-zeit zu treiben.

MAn nimmt römische wermuth 1 loth/ pomerantzen-schalen gar dünne ausgeschnitten/ daß nichts weisses darbey bleibt/ ein quintlein/ alles pulverisirt/ zucker 6 loth/ von 6 limonien den safft ausgedruckt/ und mit dem zucker zu einen dicken julep sieden lassen/ hernach die obigen stücke darein gerührt/ und hebts in einem glaß auf; davon nimmt man abends und morgens 2 stunden nach dem essen ein brocken oder messerspitzen voll ein.

N. 14 Zahn-latwerge.

MAn nehme agley-blüthe/ salbey-blätter/ iedes 2 quintlein/ weisse florentinische violen-wurtzel/ rohen alaun/ iedes anderhalb quintlein/ myrrhen 2 quintlein/ alles klein gepülvert/ mit rosen-honig zu einer latwerge gemacht; morgens und abends das zahnfleisch darmit geschmieret/

N. 15 Eine andere.

ROthe corallen/ welche roh seyn/ 8 loth/ rothen rohen weinstein 8 loth/ venedischen lack 1 untzen/ grün aniß 8 loth/ klein geriebene muscatnüß 8 loth/ gewürtz-nägelein 1 untzen/ salbey 4 loth/ gebrennt hirschhorn ein halb loth/ lindene kohlen 1 loth/ schön weissen rohen alaun eine grosse halbe haselnuß groß/ diese stücke müssen zu einem sehr zarten pulver gestossen/ und durch ein enges sieb/ jedes absonderlich durchgesiebet und hernach wohl unter einander gemischt werden/ nach diesem nimmt man ein halb seidel oder

nössel/

nössel / oder ein wenig mehr sehr guten starcken rothen wein / und so viel jungfrau-honig/ als genug ist / und läst es alles zusammen sieden in einem neu glasierten topff/ biß es zu einem rechten safft wird/ alsdann thut man die obbemeldte gestossene pulver darein / und rührt solches mit einem höltzern schäuflein oder spatel durcheinander / biß es wohl untereinander gesotten hat/ alsdann thut man solche latwerg in ein glaß / oder erdenes geschirr / und bedienet sich derselben.

NB. Wann diese latwerge mit der zeit alt wird/ so nimmt man nur wieder ein wenig starcken rothen wein/ und ein wenig jungfrau-honig und lässet die latwerg darinnen sieden/ so wird sie wieder gut/ als wann sie erst neu gemacht wäre.

N. 16 Ein guter hauß-theriac.

NImm entzian-wurtzel/ alant-wurtzel/ lorbeeren/ schöne schwartze zeitige cronabet- oder wacholder-beeren/ iedes 8 loth / angelica-meister-wurtzel/ iedes 4 loth / weissen diptam- bibenell- schwalben- baldrian- teuffels- abbiß- anhacken- natter- zitwer-wurtzel/ iedes 2 loth / cardobenedicten-kraut/ weinrauten-kraut/ scabiosen/ ehrenpreiß/ tausendgülden-kraut/ petonien-blätter / iedes eine hand voll / weissen ingber / langen pfeffer / pomerantzen-schalen / citronen-schalen / bibergeil / schöne rothe gold-myrrhen/ mumia, aloe hepatica, campher / schönen saffran / storax liquida, cronabeth- oder wacholder-terpentin-öl/ iedes ein halb loth/ guten alten starcken weissen wein 2 mäßlein. Dieses alles mache klein / so viel dir möglich ist/ und siede es mit 5 pfund geläuterten schönen honig zu einer dicke.

NB. Diese latwerge/ theriac oder mythridat/ ist gut/ wann sich ein mensch um das hertz/ magen/ oder sonsten klagt/ und kranck ist/ ihm darvon nach geduncken / mehr oder weniger / nachdem er alt ist/ einzugeben / und darauf schwitzen lassen; ist auch gut auswendig zu gebrauchen/ wann man magenwehe hat/ oder durchfällig ist/ auf den magen aufzulegen.

N. 17 Einen guten vieh-mythridat zu machen.

ERstlich nimm calmuß / teuffels- abbiß- schwalben- angelica- pimpenel- einhacken-wurtzel/ wermuth- isop- abrauten- salbey-kraut/ iedes 8 loth; diese wurtzeln und kräuter müssen alle dürr / und zu pulver gemacht werden; hernach nimm vieh-myrrhen/ campher/ lorbeeren / die schalen alle hinweg / von einem ieden 4 loth / mach es auch klein zu pulver so viel dir möglich ist/ mische es wohl untereinander / und sied es mit honig zu einer latwerge / und behalt es zum gebrauch.

NB.

NB. Wann ein vieh erkrancket/ soll man ihm von diesem mythridat mehr oder weniger/ nachdem das vieh alt oder jung ist/ eingeben.

Allerley öl zu machen.

N. 1 Ein gutes öl für das auswachsen und bucklicht werden.

NImm süß mandel-öl/ roth rosen-öl/ blau veilgen-weiß lilien-mast-rozen-regenwürm-kühkoth-öl/ iedes 2 loth/ misch es wohl unter einander/ und behalte es zum gebrauch. Wann ein kind anfängt auszuwachsen/ oder bucklicht zu werden/ so soll man alle morgen und abend denselbigen ort/ wo der mensch auswächst/ mit diesem öl warm schmieren bey einem ofen oder kohlfeuer/ die hand offt wärmen/ damit das öl desto besser hinein gehet/ und wohl in acht nehmen/ daß man den rückgrad abends gantz gleich streicht.

N. 2 Ein öl für blähung der seiten.

EIne hand voll wermuth klein gehackt/ gieß darauf 1 seidel oder nössel baum-öl/ thue es zusammen in ein glaß/ und vermachs um und um mit teig/ schiebe es mit andern brodt in ofen/ laß so lang darinnen/ als das brodt/ und wann es kalt ist/ nimm das glas heraus/ so ist es recht/ preß es aus; man kan sich schmieren früh und spat fein warm/ wo der leib aufgeblähet ist/ und sich darauf warm halten.

N. 3 Ein öl für allerley brüche/ jungen und alten zu gebrauchen.

NImm auf ein pfund baumöl 2 gauffen oder 4 hände frische weisse sanickel-wurtzel/ 1 gauffen oder 2 hände voll/ schwerdfarn-wurtzel/ die in wäldern wachsen/ klein zerhackt/ und 5 oder 6 tage in dem öl beitzen oder weichen lassen/ hernach gar gelinde sieden/ bis die krafft wohl herausgesotten ist/ dann durchgedrückt/ und in ein glaß an die sonnen gesetzt/ und wieder frische wurtzeln darein gethan/ so gehackt seyn müssen; wann mans brauchen will/ so muß es im abnehmenden mond geschehen/ zu morgens und abends warm hin und wieder schmieren/ und nicht um und um/ und ein warmes tüchlein darauf gelegt/ den kindern muß man wenig nehmen/ weil es sehr starck ist. Probatum.

N. 4 Ein öl zur brust.

NImm 2 theil baum öl/ 1 theil wermuth-safft/ thue es in ein glaß/ setze es an die sonnen/ wann einer brust-wehe/ oder stechen hat/ der salbe sich darmit.

N. 5 Das fuchs-öl zu machen für die contractur.

UM die zeit/ wann der fuchs am fettesten ist/ das ist/ um weyhnachten/ da soll man einen solchen sich aussehen / weide diesen aus / und den balck oder fell abgezogen / nimm ihn gantz / zerschlage die beine samt dem fleisch/ und in 4 theil zertheilt / das eingeweyde muß man weg thun / alsdann nimm einen sauber glasirten hafen von 6 oder 7 maaß / laß es wohl aussieden / dann nimm saltz ein halb pfund / ein wenig in den hafen gestreuet ; item nachfolgende kräuter / so im sommer aufgedörret worden/ weil man sie zu der zeit nicht frischer haben kan/ als chamillen-blumen/ königskertze oder himmelbrant-blüthe und dillen / die obern gipffel mit dem saamen/ lavendel iedes 4 hand voll / und so viel poley/ cronabeth-beeren 1 hand voll / die kräuter müssen vom stengel abgestreifft seyn / alles klein zerhackt und zerstossen/ davon 2 hände voll auf das saltz gethan/ und ein theil vom fuchsfleisch/ dann wieder saltz und kräuter/ und also fort/ biß alles im hafen ist ; hernach 2 pfund baum-öl / und ein fliessend wasser / daß voll wird / den hafen setze zum feuer wohl zugedeckt / laß sieden/ gib aber acht/ daß es nicht überlauffe / so lange biß das fleisch gantz weich wird / drücke es so dann durch ein tuch aus / man kan im sieden wohl ein maaß wasser zugiessen / wann es zu dick wäre : wanns wohl gesotten / laß es ein wenig erkühlen/ dann durch ein tuch drücken / aber die beine zuvor vom fleisch gelöset/ und starck ausgepreßt / allzeit ein wenig genommen / thue das ausgepreste wieder in den hafen/ laß 2 tage an einem kühlen ort stehen/ wohl zugedeckt/ hernach mit einem löffel das fette herab genommen/ das wässerige muß man wegthun / das öl abermahl durch ein tuch geseiget / und in ein erdenes/ oder gläsernes geschirr gethan / ferner nimm dillen-öl/ menschenschmaltz/ bären-schmaltz/ hirschen-marck/ dachs-schmaltz / iedes 2 loth/ wacholder- und spicanarden-öl iedes 1 loth/ so ists bereitet / laß 8 tage an der sonnen oder warmen orth stehen / und alle tage aufgerührt / nachmahls zum gebrauch aufbehalten.

Wie man dieses öl brauchen soll.

ERstlich soll die contracte person/ oder der reissen in gliedern hat/ in einen hafen heu-blumen thun/ mit bach-wasser angiessen/ und also wohl sieden lassen / hernach in einen schaff oder höltzern gefäß giessen / und also warm das krancke glied darein setzen / mit einem tuch wohl abtrucknen / und mit warmer hand das öl wohl einschmieren bey einer gluth oder kohl-feuer / und diß alle morgen / so dann eine hundshaut darüber gelegt/ und damit biß zur besserung continuiret.

N. 6

N. 6 Das köstliche cardobenedicten-öl/ oder wund-balsam genannt.

NImm baldrian-kraut und blumen/ cardobenedicten-kraut/ johannis-kraut und blumen/ schlangenbiß-kraut und blumen/ oder wilde betonien/ von iedweden 2 hände voll/ so aber von den grossen stengel abgestreifft werden müssen/ und gewaschen/ klein gehackt/ und 9 tage in einen gar guten alten wein geweicht/ darzu nimm eine hand voll winter-weitzen/ dann nimm eine meßingene pfann oder becken/ thue obbemeldete species samt den wein darein/ und laß es gelinde einsieden/ bis der wein versotten/ solches aber mit einem spatel immer umrühren/ daß es nicht anbrennt/ alsdann gieß 2 pfund baumöl darein/ und laß gemach oder gelinde sieden/ daß die krafft alle das öl an sich gezogen/ presse das öl wohl aus/ gieß es wieder in die pfanne/ und setze es über das feuer/ nimm 4 löffel voll terpentin/ gieß ihn in das öl/ daß selber sich wohl vermenge in dem öl/ rührs eine weil untereinander/ bis es anfängt zu rauschen/ alsdann setze es vom feuer/ und thue 3 loth weissen klein gepülverten weyhrauch darein/ daß er sich wohl vermenge in denselben/ hernach laß erkühlen/ und behalte das öl in einem glaß/ oder glasierten geschirr wohl verwahret auf.

Krafft und tugend dieses edlen öls/ wie solches zu gebrauchen.

ERstens ist es für die pest/ wann es einen ankommt alsobald einen löffel voll eingegben/ niedergelegt/ warm zu gedeckt/ und geschwitzt/ ist auch gut in sterbens-zeiten/ alle tage etliche tropffen eingenommen/ so soll ein mensch versichert seyn/ und wann schon ein zeichen auswendig ist/ so muß mans mit dem öle schmieren/ und von der salben ein pflaster darüber legen. Für frische beulen und geschwulsten/ mit diesem öl geschmiert/ und solche salbe darüber gelegt/ ist es zum aufbrechen/ so zieht es auf/ wo nicht/ so zertheilet es sich/ und heilets. Wann einem menschen ein glied verzuckt/ oder übertreten/ und überhoben wäre an der hand/ fläxe/ oder das geäder zu kurtz/ und nicht gehen könte/ nur mit diesem öl geschmiert/ alle tage 2 mal. Für das lach feuer oder rose nur alsobalden das öl angeschmiert/ wo die röthe und schmertzen ist/ einen löffel voll eingenommen/ geschwitzt/ ist solches das erste mal/ daß es kommt/ so wird es nimmermehr wieder kommen. Wann einer auf den todt gestochen wäre/ daß man einspritzen müste/ nur alsobalden dieses öl in einer suppen/ oder warmen wein eingenommen/ und den schaden mit warmen wein ausgewaschen/ ein pflaster von der salbe übergelegt/ und des tages mit eingeben und verbünden 2 mal also verfahren/ mit GOttes hülff stirbt er nicht an diesem stich/ man muß kein weitzlein oder wücken brauchen. Wann einer sonst gar schädlich

verwundet wäre/ nur den schaden mit warmen wein ausgewaschen/ und das öel mit ein federlein in den schaden gestrichen/ die salben aufgelegt/ des tages 2 mal gebunden/ so wird man nicht grossen schmertzen leiden/ sondern bald heil werden/ und so offt man das öl und salben auf einen schaden braucht/ so muß man allezeit ein tuch in warmen wein eintuncken/ ausdrücken/ und darauf legen. Es ist auch für eyß oder blutschwer und geschwer/ mit diesem öl geschmiert/ und die salben pflaster-weiß darüber gelegt/ solches ziehet alsobald aus. Es ist gut für die mutter/ ingleichen für das grimmen/ in einer suppen dieses öl eingenommen/ warm zugedeckt und geschwitzt. Es ist auch gut für das zahnwehe/ nur das zahn-fleisch offt darmit geschmieret/ auch denen wangen oder backen auswendig. Wann sich eines verbrennt hat/ es sey mit schmaltz/ laugen/ oder büchsen-pulver/ nur offt mit einer feder angestrichen/ so fahren kleine blätterlein auf/ will aber der brand nicht nachlassen/ so lege die salben pflaster-weiß darüber/ so vergehet der schmertzen/ und leschet den brand; so aber der brand so hefftig/ muß man einen löffel voll eingeben. Ist auch gut für erfrohrne glieder/ wo die geschwulst ist/ soll man sich mit dem öle schmieren/ ist es aber schon aufgebrochen/ so muß man die salben pflaster weiß überlegen. Ist auch gut für den grind/ des tages 2 löffel voll eingenommen/ das öl angeschmiert/ und die salbe darüber gelegt des nachts/ so ziehet es die hitze aus/ und heilet den grind. Wann einem die ohren verschwären/ oder vermeynt/ es werde ihm ein apostem oder geschwür im kopff wachsen/ oder sonst blattern im mund ausfahren/ der lasse etliche tropffen von dem öl in das böse ohr/ und lege sich auf die andere seiten/ so heilets inwendig im kopff. So einer wehetagen in dem hirn oder nasen hat/ so muß man etliche tropffen ein schnupffen alle tage. Wann einen eine wespen angelt oder sticht/ so schmiere alsobald dieses öl darüber; auch wann einer sonsten von einem gifftigen thier berührt oder bekrochen wird/ soll er dieses öls in- und auswendig gebrauchen. Wann einem gifft wäre eingegeben worden/ derselbe brauche gleich einen löffel voll des öls. Wann einer besorgt/ es wachse ihm ein apostem-oder geschwür/ der nehme alle tage dieses ein/ und schmiere sich auswendig/ wo ihm wehe ist/ ie eher mans braucht/ je besser es ist/ so linderts/ und gehet mit dem stuhle weg. So ist es auch gut für die ungarische kranckheit/ alle tage 2 mal eingenommen/ es kühlt und laxirt/ und ein tüchlein eingedrückt/ und über das hirn gelegt vertreibet den schmertzen. Ist auch gut für das grimmen und winde in dem leibe/ welche sich im leib verschlagen/ oder verhalten; und für den grieß/ 2 mal des tages/ allezeit einen löffel voll eingenommen in einer suppen. Es ist denen gut/ die magenwehe haben/ die es am hertzen drückt/ und kein essen schmeckt/

der nehme 3 tage nach einander das öl ein/ so hilfft es gar bald; Es ist auch gut alten und jungen leuten vor das vergicht oder colica/ das kalte/ und hitzige/ nur dieses öls eingenommen in einer suppen. Es vertreibet auch die würme aus des menschen leib/ 8 tage nach einander eingenommen/ und 2 stunden darauf gefastet. Für das kalte wehe muß man sich darmit schmieren/ wo der schmertzen ist/ und einnehmen. Es dienet für die harnwinde/ welche stets zum harn treiben/ und sehr brennen unter dem nabel/ etliche tage eingenommen/ und wo der schmertzen ist/ geschmiert. So ist es gut für die wassersucht/ ein tüchlein in das öl getunckt/ und über die geschwulst gelegt auf den bauch und schenckel/ auch alle tage 2 löffel voll eingenommen/ so führets durch den stuhlgang aus. So ist es auch gut denen leuten/ so allezeit siechen und kräncklen/ auch böse feuchtigkeit im leibe haben/ und um das gemächt leiden/ die sollen alle tage 2 löffel voll einnehmen/ und die salben pflaster-weiß überlegen. Dieses öl ist gut denen kindern vor die mundfäule/ ein tüchlein in dieses öl eingetunckt/ und dem kinde das zahnfleisch im tage etliche mal gerieben/ bis es blutet. Für den gauffer oder geifer/ wann weisse blätterlein auf der zungen aufahren/ muß mans anschmieren. Es ist auch gut für das keuchen und husten/ auch lungensucht/ muß man dieses öl etliche tage nach ein ander nüchtern einnehmen. Es ist auch gut für das vieh/ küh/ ochsen und pferde/ wann sie keckend werden/ ein glaß voll eingegeben/ auch wann sie die harnwinde oder fäul haben.

N. 7 Das froschleicht-öl zu machen.

ERstlich nimm das froschleich/ laß das wasser alles davon lauffen/ thue es in ein meßinges becken/ zu 3 pfund froschleich/ nimm 2 Pf. baumöl/ setze es auf ein klein kohlfeuer/ rühre es ohne sieden stets um/ wann es will anheben zu sieden/ so nimms vom feuer/ rührs fein langsam/ bis der schleim von schwartzen äuglein vergehet/ man wird einen gantzen tag damit zu thun haben/ und solches muß ohne sieden in steter hitze geschehen/ drücks dann durch ein säuberes tuch/ daß die schwartzen äuglein nicht mit durchgehen/ diesen dicken schleim in einem glase aufbehalten/ bis man ihn zu einer salben braucht/ solcher ist zu vielen sachen gut zu gebrauchen. Wann einer brennt/ oder sonsten einen hitzigen schaden hat / oder andere geschwulsten/ nur darüber gelegt/ leschet allen brand. Wann man es für eine salben machen will: Nimm gepulvert bleyweiß/ thue es in eine erdene schüssel/ und von diesem gekochten schleim/ treib das bleyweiß darmit ab so viel/ als du machen wilst/ stelle es über ein klein kohlfeuer/ und zerlasse wachs/ misch es darunter/ wann es seine rechte dicke hat/ wasche mit dem wasser/ welches von dem froschleich abgesiegen/ die salbe darmit aus/ verwahrs

in einer büchsen/ will mans aber zu einem pflaster haben/ muß man desto mehr wachs darzu nehmen/ so ist es fertig.

N. 8 Wie man das fuchs-öl macht.

ERstlich nimmt man einen halb-gewachsenen lebendigen fuchs/ und thut ihn in einen kupffernen kessel/ gieß 8 oder 9 pfund baum-öl darauf/ dem fuchs muß man die füsse zusammen binden/ dann sonst springet er heraus/ decke ein brett auf den kessel/ daß es gleich darüber gehet/ und vermachs um und um/ daß keim dampff ausgehet/ und lege grosse steine darauf/ damit der fuchs nicht heraus kan/ laß ihn so lang sieden/ daß er koch-weich wird/ darnach ausgepreßt/ seige alsdann das öl / herab. Dieses öl ist gut für die darre/ auch vor alle schäden/ schwinden der glieder/ darmit geschmiert; und vors vieh gut/ auch so die nerven oder flächsen star und unbeweglich seyn/ zu gebrauchen.

N. 9 Ein gutes öl/ so alle fisteln heilet.

ERstlich nimm schlangen-kraut/ rotbucken/ nachtschatten/ jedes 1 hand voll/ sied es in einem pfund baumöl/ drücks durch ein tuch starck aus/ so dann nimm 1 halb loth klein geriebenen campher/ thue ihn in das öl/ schütte es in eine kanne/ oder zinnerne flasche/ und setze es in ein siedendes wasser/ laß so lang sieden/ als man ein ey siedet/ hernach schütte es in ein geschirr/ und lege nacht-schatten-blätter darein/ so ist es fertig. Wann ein mensch eine fistel hat/ soll er sich mit diesem öl schmieren / und ein blat von dem nachtschatt-kraut darüber legen/ so heilet es alle fisteln/ auch andere schäden/ sie seyn alt oder neu.

N. 10 Ein öl fürs fallen und wehethun.

NImm baum-öl/ und guten brandtewein/ eines so viel als des andern/ an der sonnen einen gantzen sommer über stehen lassen.

N. 11 Ein gutes öl für alle geschwulst.

NImm einen laub-frosch/ und laß ihn in einem halben seidel oder nössel baumöl ertrincken/ von diesem öl gieb dem krancken alle tage ein/ den ersten tag 1 tropffen/ den andern 2/ den dritten 3 und so fort an/ bis 9 tropffen genommen seyn/ hernach nimmt man wiederum so ab/ wie man ist auf gestiegen/ bis auf 1 tropffen/ es dienet gar wohl.

N. 12 Das himmelbrand-oder königskertzen-blüth-öl zu machen.

DIese blüthe abgezupfft oder geraufft/ und in ein glaß gethan/ gantz voll an die sonne gesetzt/ und wann es anfängt wässerig zu werden/

durch

durch ein tuch gedrückt / und etliche mahl gesiegen / so wird es klar / ist gut für die göldene ader / mastdarm / und fürfall der weiber.

N. 13 Das componirte johannis-öl.

So man solches machen will / so soll es um johannis geschehen / nimm johannisblumen / streiffe sie vom stengel ab in eine zinnerne flaschen / und schütte darauf 5 pfund baumöl / vermachs gar wohl / damit keine lufft darzu komme / stelle es in einen keller / laß 6. wochen stehen / dann nimm therpentin 4 pfund / distillire denselben durch eine retorten / biß auf das colophonium, mache nach der kunst aus selbigem ein saltz / thue es auch in die flasche / dann nimm regenwürm 2 loth / saffran 1 quintlein / saltz / schwefel / iedes 3 loth / lorbeeren fünfftehalb loth / myrrhen / lorbeer-öl / weyhrauch / balsam sulphuris / iedes 3 loth / thue es in die flasche / und stelle es in einen kessel mit wasser / siede es darinn 10 stunden / darnach nimms heraus / und laß es kalt werden / drücke es durch ein tuch aus in einer presse / darnach scheide das öl vom trüben / und behalte iedes besonders ; dann das trübe heilet gestossene und verwundete pferde / das klare öl / so absonderlich behalten / ist ein köstlicher balsam / fast über den peruvianischen zu schätzen / von dieses öles krafft wäre viel zu schreiben ; Erstens ist es innerlich gut für die pestilentz / wann man den inficirten 2 quintlein davon eingibt in scabiosen- oder erdrauch-wasser / und auf den rückgrad darmit geschmiert / man muß auch das geschwär damit salben / ausserhalb zu gebrauchen / löschet es den brand / er sey vom pulver / feuer oder sonst andern dingen geschehen / so ist diß ein gewisses recept / nimm silberglät-sälblein 4 loth / von diesem öl 8 loth / leinöl 1 loth / mische die stücke untereinander / und brauchs / du wirst wunder erfahren / dann mit diesem stück in kurtzer zeit der brand gelöscht wird / den verwundten giest mans laulicht in die wunden / und legt das pflaster oppodeldoch darüber / es hilfft in kurtzer zeit.

N. 14 Das quitten-öl gut und kräfftig zu machen,

Nimm ein pfund geriebene quitten / anderthalb pfund baumöl / schütte es über die quitten / laß es 6 tage stehen / rühr es alle tage einmahl um / damit es nicht schimlicht wird / hernach gelinde ausgesotten / daß sich der safft im öl verliehrt / und das öl nicht schwartz wird / ist es gerecht und gut / will mans 2 mahl absieden / so kan man wieder so viel quitten nehmen / als oben / und wieder absieden.

N. 15 Ein gutes öl für den krebs an den brüsten der weiber.

NImm gestossenen schwefel/ giesse daran so viel baumöl/ daß es wird wie ein Mus/ thue es in einen gläsernen kolben/ und distillier es/ nimm so dann des distillirten öls 8 loth/ und 4 loth ausgepresten spitzigen wegrich-safft/ und laß es eine weile mit einander in einem glasierten hafen sieden/ so ist es fertig.

Wann man von dieser artzney bedürfftig ist/ soll man den schaden zuvor wohl mit brandtwein/ oder sonst weissen wein waschen/ darnach das öl darauf schmieren mit einer federkiel/ so wird der krancke in wenig tagen gesund.

N. 16 Das güldene mastix-öl gar gut zu machen.

MAn nimmt wermuth/ braune-oder poley-müntzen/ frauen blätter/ rauten/ balsam/ abrauten/ iedes gleich viel/ oder den safft ausgepreßt/ muscateller-wein 1 seidel/ muscatnuß/ zimmet/ nägelein/ calmus/ zittwer/ galgant/ muscatblüthe / rothe corallen / perlen / weissen agtstein/ iedes ein qvintlein / spicanarden - blüthe/ lavendel - rosmarin-blüthe/ mastix-körner/ iedes 2 loth/ alles gröblicht zerhackt/ zerstossen/ in einen glasierten hafen gethan/ den safft/ und muscateller-wein darzu/ und anderthalb pfund baumöl/ laß es gemach sieden/ bis dich bedüncket/ daß der safft und wein verkocht/ und nicht mehr wässerich ist/ so thue es vom feuer/ und presse es aus/ wenn es kalt worden/ so verwahre es wohl verbunden in einem dicken glase ; über die übergebliebene species schütte wieder öl/ und koche es/ ist noch gut zum auflegen.

N. 17 Das mastix-öl zu machen.

MAn nimmt ein viertling-oder 8 loth mastix/ der schön ist/ klein zerstossen zu pulver/ darnach nimmt man eine zinnerne kanne/ thut das mastix-pulver darein/ schütte ein halb pfund gutes baumöl darauf/ mache die kanne zu/ mit einem teig wohl verklebt/ damit kein dampff heraus kan/ setze einen kessel voll wasser zum feuer/ wann es siedet/ so setze die kanne darein/ und laß von morgen bis auf den abend sieden/ darnach nimm es heraus/ so ist es gerecht und gut/ man muß darneben allezeit ein siedendes wasser zum nachgiessen haben in den kessel/ worinne die kanne stehet.

N. 18 Ein öl für den erharteten miltz.

MAn nehme die grünen nuß-schalen/ siede sie in baumöl/ drücks dann aus/ und behalte es/ den miltz darmit geschmieret/ und ein warmes tuch darauf gelegt.

N. 19 **Ein ander miltz-öl.**

MAn nimmt das holtz von tamariscen, von solchem schabet man die äusserste rinde herab / die mitlere rinde aber schälet man wieder absonderlich herunter / von solcher nimm eine hand voll oder 2 und eine halbe kanne baumöl / vermach alles zusammen in eine flasche / setze es in einen kessel voll siedend wasser / daß alle krafft aus solchen rinden ausgesotten / preß es wohl aus / dann auf das neue wieder solche rinde genommen / und in das öl gethan / wieder sieden lassen / und das zum drittenmahl. Mit diesem öl alle tage 2 mahl geschmiert / morgends und abends.

N. 20 Momordica **oder balsam-äpffel-öl.**

NImm auf ein seidel öl 24 momordica-äpffel / hebe die kerne darvon auf / die rothen häutlein und das marck leget man in das öl / hernach grab ein tieffes loch aus in die erden / und setze das glaß wohl vermacht darein / und wieder mit erden verschüttet / laß 2 monat stehen / wann solche vorüber / nimmt man das glaß heraus / und setzet es an die sonnen. Wann sich ein Mensch hacket / oder ein vieh ein horn abstöst / so giest man das öl in das horn / und setzt es auf den alten orte / bindets mit einem tuch wohl ein / so heilets wieder / deßgleichen heilet es die gefährlichen wunden.

N. 21 **Ein gutes majoran-öl.**

NImm majoran / presse den safft aus / darnach nimm frisches baumöl / des saffts 1 loth / laß es gelinde sieden / biß der safft verzehret ist / darnach seige es durch ein sauber tuch / hernach nimm majoran-zweiglein 6 loth darein / vermache das glaß mit einer blasen / daß kein geruch darvon kommt / so hast du ein gar gutes öl.

N. 22 **Myrrhen-öl zu machen.**

MAn siedet etliche eyer hart / darnach geschält / und von einander getheilt / den dotter heraus gethan / und an dessen statt beyde halbe theil mit gestossenen myrrhen angefüllt mit einem faden zusammen gebunden / und an einem feuchten ort oder keller aufgehengt / und eine zinnerne schüssel darunter gesetzt / daß das öl darein tropfft / alsdann ist es fertig; also macht man auch das gaffer- oder campher-öl / wie das obige.

N. 23 **Ein gutes öl für das magen-wehe / reissen / durchbrüche und stühle.**

ERstlich nimm wermuth / braunmüntzen / frauenblätter / weinrauten / palsem oder krausemüntze / abrauten / iedes eine hand voll / diese kräuter alle grün / hernach nimm muscatnüß / zimmet-rinden / gewürtz-

nägelein / calmuß / zitwer / galgant / muscatblüthe / roßmarin / gelbe veilgen / mastix / und langen pfeffer / iedes 1 loth / die kräuter wasche sauber / hacke sie klein / die andern species schneid und stosse klein / mische sie untereinander / und thue es in einen glasierten saubern hafen / darzu gieß ein halb maaß guten alten starcken wein / laß es mit einander tag und nacht weichen / hernach nimm 2 pfund gutes baumöl / laß mit einander sieden / biß sich der wein und die feuchtigkeit wohl versotten haben / und alle krafft aus den kräutern / und andern speciebus wohl heraus ist / sodann drücke es durch ein tuch / und behalt es wohl vermacht in einem glase zum gebrauch.

Wann ein mensch magenwehe / oder reissen hat / die ruhr / oder sonsten magenfällig / und den durchbruch hat / soll man ihm mit diesem öl den magen schmieren / und auch davon in einer suppe eingeben / nach dem der mensch alt ist / mehr oder weniger. Wann man magen-pflaster / oder dergleichen macht / auf den magen oder bauch / kan man allezeit von diesem öl darunter mischen / ist gewiß probirt.

N. 24 Wie man das pomerantzen-öl macht.

MAn nimt pomerantzen-schalen / die schneidet man / und saltzt sie wohl / hernach thut man sie in ein geschirr / läst sie 4 wochen stehen wohl vermacht an einem warmen ort / darnach nimm gestossenen weinstein 1 hand voll / durch einander gerührt / und in einen kupffernen kolben eingesetzt in aschen herüber distillirt / so gehet das öl mit einem wasser herüber / welches von einander separirt werden muß.

N. 25 Ein köstliches braun- oder krause-müntzen- öl zu dem magen.

NImm 48 loth baumöl / gute wohlriechende braunmüntzen 24 loth / des ausgepresten saffts 1 loth / die müntze wird klein gehackt / oder gestossen / unter das öl vermischt / in einem glaß wohl vermacht 7 tag an die sonne gesezt / und stehen lassen / hernach in einer flaschen so lange sieden lassen / biß alle feuchtigkeit verzehret / durchgeprest / wieder so viel müntzenkraut / wie auch des ausgepresten saffts genommen / und wie vor an die sonnen gestellt / diß also 3 mahl repetirt, daß es gar kräfftig werde. Dieses öl ist ein sehr köstliches mittel vor einen erkalteten magen / hilfft die speise wohl kochen / ist auch treflich wieder das brechen / oder Ubergebung des versammleten schleims im magen / macht guten appetit, erwärmet die erkaltete mutter / und ist ein köstliches öl wider die colica / so von erkalteten winden in den därmen herkommet.

N. 26 **Ein öl für das reissen zu machen/ so sehr gut.**

NImm gundel-reben 2 hand voll / tag-und nacht-blümlein 1 hand voll/ ringelblumen auch so viel / abrauten / dillenkraut / hünerdärm / chamillen-blumen / auch iedes 1 hand voll/ alles vom stengel abgestreifft / und zusammen gemischt/ daraus mach 3 theil/ alsdann hacke ein theil / thue selbiges in eine zinnerne kanne / bey 3 oder 4 seidel oder nössel / nachdem das kraut viel ist/ gieß baumöl darauf/ das 2 finger darüber gehet/ setze es in siedend wasser / vermachs wohl / daß kein dampff heraus gehet/ laß 3 stunde sieden/ und also über nacht stehen/ zu morgens presse es durch ein tuch wohl aus / nimm dasselbige öl wieder und giesse über den andern theil der kräuter / und also zum dritten mahl/ wie zum ersten / zuletzt wann man das öl in die gläser giest / giebts ein braunes wasser / das muß man weg giessen; Es ist ein köstliches öl vor junge und alte leute vor das reissen/ darmit zu schmieren / auch in einer suppen darvon einzugeben / einem kind 3 oder 5 tropffen/ das braune wasser ist gut in clystiren zu gebrauchen/ vor das reissen. Probatum.

N. 27 **Das rothe öl für den stein/ wo von er zerbricht.**

MAn nimmt den vierdten theil eines kürbis / zerhackt denselben gantz klein / darüber schütte 4 pfund baumöl/ kochs/ daß alle krafft heraus-gesotten / dann gieb ihm die farbe mit der rothen wurtzel / und seige es ab. Von diesem öl des tages viermahl etliche tropffen in einer suppen gegeben/ und darmit geschmieret.

N. 28 **Ein öl für die ruhr.**

MAn soll nehmen aus allen vier untern lauffen oder beinen eines hirsches das marck / selbiges in ein glaß gethan/ und eine geschabte muscatennuß darunter rühren / an die sonnen gestellt. Von diesem öl in einer suppen eingenommen / darnach der mensch starck ist / mehr oder weniger / einem kind etliche tropffen / man darffs über 2 mahl nicht geben/ es hilfft / je älter es ist / desto mehr hat es würckungen.

N. 29 **Das scorpion-öl zu machen.**

NImm baumöl 1 pfund / darein leg 200 lebendige scorpionen / laß sie darin sterben / so zieht das öl die tugend an sich / wie hernach folget: erstlich bricht es u. zertreibt es den stein aus den lenden/wann man die hüfft und den ort/ zwischen dem sitz und der natur (die Anatomici heissen den ort perinæum) schmiert/ treibt ihn aus der blasen; Zum andern/ wann man alle 3 stunde den pulß / die nasen-löcher und das hertz schmieret / ist heilsam

vor vergiffte fieber/ und peteschen oder fleckfieber; Drittens/ wann einem ein toller hund/eine natter/ spinne oder scorpion selber beist oder bekreucht/ schmiere alle 3 stunde einmahl den pulß/ die hertz-gruben und den schaden; Vierdtens / wann eines gifft bekommen/ den nabel/ die hertz-gruben / um das hertz und nasen-löcher geschmiert: Fünfftens/schadet ein gifftiger pfeil oder degen nicht/ wann man den ob benenten ort schmieret; Sechstens/eben zur zeit der infection,da ein mensch schon inficirt ist/unter den achseln und nieren / auch die andern 3 ort geschmiert; Letzlich dienet dieses öl für alle frantzosen-schäden.

N.30. Ein gar gutes öl von störchen vor allerley geschwulst.

ERstlich nimm einen jungen storch/ so noch nicht auf die erde kommen ist / stich ihn ab / wie eine ganß / fange das blut auf in eine zinnerne kanne / nimm den magen und leber / machs fein sauber / netz es aber gar nicht/ thue es zu dem blut/ rauff ihm darnach die meisten federn aus / hack ihm die spitzen an den flügel federn ab/zerhacke den storch gar klein/leg ihn zu dem blut in die kanne/ ist der storch groß / so nimm 2 pfund baumöl / ist er aber klein/ so nimm nur 1 pfund öl / vermach es gar wohl / und setz es in einen kessel mit wasser/ laß es sieden / biß der storch gantz weich wird / darnach seige es durch ein tuch in ein sauber becken / und laß es an der sonnen stehen / so kommt das öl alles oben auf / das nimm herab / und thue es in ein sauber glaß; es ist fast gut für alle geschwulst und wann man einen faden von rother seide oberhalb einer geschwulst bindet / so kommt die geschwulst nicht weiter.

N. 31 Ein öl für den stein.

NImm krebs-augen hecht-zähne / kaulperschen-steine zerstossen / darüber gieß spiritum salis, daß darüber gehet / setz es an einen warmen ort / daß es sich auflöset / laß es durch ein flüß oder lesch-papier lauffen; im abnehmenden mond nimmt man in einer züser-oder erbsen-suppe dreymahl nach einander in der wochen von 15. 20 biß 30 tropffen ein / wird gar wohl dienen. Probatum.

N. 32 Ein wunderbares öl den stuhlgang ohne gefahr zu machen.

NImm aloes epaticæ 1 pfund/ myrrhen 3 loth / laß beyde durch ein härenes enges sieb lauffen/ thue es in einen kolben/ der seinen helm und vorlage hat / mache ein sanfftes feuer unter/ biß das öl gantz herüber / behalts in einem wohl vermachten glase / salbe den magen / und lege warme tücher darüber/ wann es seine würckung eher haben soll / so nimm an statt der tücher einen schwamm.

N. 33 Ein köstliches öl für alle wunden.

NImm altes öl 3 halbe apothecker-gewicht / und thue darein johannes kraut-blumen in potzen oder knospen 6 loth in einen glaß-kolben / setze denselben in ein balneum mariæ 12 stunden lang / oder in ein anders glaß 6 tage lang an die sonne / drücks darnach durch ein tuch wohl aus / dann nimm fünfffinger-kraut / aloes epaticæ, iedes 3 untzeu / die epatica mit wein zertrieben / natter-zungen-kraut 6 untzen / tormentill-wurtzel 3 loth / weitzen / so rein und sauber / 6 untzen / weiche den in malvasier ein / daß derselbe 4 finger hoch darüber gehet / laß dann 15 tag an der sonnen stehen / oder 5 tag in balneo mariæ, hernach nimm das vorige öl / thue alles zusammen / und also infundiret stehen lassen / koche es hernach / biß alle feuchtigkeit versotten / preß es aus / und thue zu einem jedwedern pfund dieses öls lerchenpech / das wie klare tropffen ist / 2 untzen.

Dessen gebrauch.

DIe wunde muß warm geschmiert werden / und darnach muß man ein dreyfaches tuch in das warme öl tuncken / und über die wunde legen / 2 mahl im tage / morgends und abends; wann aber die wunde tieff ist / muß man das öl mit einer spritzen einspritzen / dieses öl ist gut auch vor die vergiffte und wünnige oder tolle hunds bieß.

N. 34 Ein gutes öl für die würmer.

NImm den dritten theil von einem seidel oder nössel frische ochsen-gall / abrauten- und wermuth-öl jedes 1 viertling oder 8 loth / baumöl ein halben viertling oder 4 loth / lege in das öl chamillen-blüthe / auch ein halben viertling oder 4 loth / wermuth- und abrauten-kraut / jedes ein halbe hand voll / laß es wohl sieden / drücks darnach wohl aus / vermische die ochsen-gall wohl darunter / und schmier den kindern den bauch warm darmit / aber im abnehmenden mond / so gehen die würm gewiß hinweg / es ist offt approbirt / und bewehrt befunden worden.

N. 35 Das weinstein-öl zu machen.

NImm weinstein / so viel du wilst / laß denselben bey einem haffner oder töpffer brennen / daß er weiß wird / hernach zerstoß ihn / und thue selben in ein säcklein / henge ihn im keller / so zerfliest er in ein öl / unter den sack muß man ein zucker-glaß oder erdenes geschirr setzen.

N. 36 Ein öl für die flechten oder schwinden zu machen.

NImm schwefel-blumen 2 loth / frisches nuß-öl 12 loth / von dem besten weissen wein 4 loth / stell es zusammen 8 tag auf einen warmen ort /

zu zeiten wohl aufgerührt hernach langsam sieden lassen / biß der wein verraucht / und durch geseiget.

Allerley salben zu machen.

N. 1 Die gar köstliche alabaster-salbe zu machen.

NImm ein pfund guten starcken wein / das ist 24 loth apothecker-gewicht / rosen öl 2 pfund / weissen alabaster-stein subtil gestossen 1 pfund / fenchel-saamen 8 loth / frische grüne rauten 2 hände voll / weisses wachs 4 loth / mercke / daß die obige stücke alle nach dem apothecker-gewicht müssen genommen werden / vermisch es mit dem öl und wein / ausser das wachs und alabaster / setz in einem wohl vermachten gefäß in einen kessel mit siedendem wasser / laß sieden / so lang biß der safft von kräutern und wein versotten / und gantz verzehret worden / welches du also probiren kanst; tropffe ein wenig in das feuer / wanns gleich brennt / wie ein brandtwein / so ist es genug / drücke es durch ein tuch starck aus / laß ein wenig überkühlen / mische dann den alabasterstein / wachs und das weisse von 12 eyern wohl zerklopfft darunter / also daß 8 stunden lang solches wohl unter einander gerühret werde / verwahre es darnach in einem glase. Gebrauch dieser salben; Erstens dient sie für alles haupt und augen-wehe / die stirn und schläffe darmit bestrichen / sie ist auch gut für die kröpffe am halse / ein wenig warm eingenommen; wann in der äussersten noth der krancke nicht mehr reden / noch schlingen könte / 1 oder 2 mahl eingenommen / so ist das geschwär gebrochen / sie ist auch gut für den husten / nur eingenommen / es heilet auch frische wunden / braun und blaue flecke von schlägen / dienet zu der leber und miltz / es sey von hitz in fiebern / das haupt / brust und äusserste glieder damit geschmieret; ingleichen dienet sie vor wehtagen der mutter und darm-vergicht oder colica eingenommen; Item / für wehetagen der gelencke / darmit geschmiert / wann es aber von einer kälte kommt / soll man hitzige öl darunter mischen; vor wehetagen der zähne den backen warm darmit geschmiert / ist auch sonst in allerhand geschwulsten sehr gut zu gebrauchen.

N. 2 Althææ- oder eybisch-salbe zu machen.

MAn nimmt eybisch-wurtzel 2 pfund / lein-saamen / fœnu græci-saamen / jedes 1 pfund / zerstosse die saamen / die wurtzel aber zerschnitten / thue es in einen hafen / gieß 3 maaß wasser darüber / laß 3 tag und nacht stehen / alsdann ausgedrückt / nimm den schleim 2 oder 3 pfund / 3 pfund baumöl / koche es zusammen / biß es genug ist / vermisch darunter inschlit 3 pfund /

terpen-

terpentin 4 loth/ tannen-oder fichten-hartz 12 loth/ alles zusammen/ samt 1 oder 2 loth curcume wurtzel/ laß 2 oder 3 süde aufthun/ durch gesiegen/ so ist sie fertig. Diese salbe dienet zu allen schmertzen/ so von verrenckung und überhebung/ wie auch zu den schmertzhafften harten geschwulsten und beulen/ so von kälte entsprungen/ thut solche erweichen/ erwärmen und zeitigen; ingleichen ist sie auch sehr gut vor die schmertzen der brust/ so von kälte verursachet werden/ erweichet auch die erstarrten nerven/ ingleichen heilet sie auch allerley wunden.

N. 3 Die eichene mistel-salbe zu machen.

IM mertzen ists zum besten/ da lasse man die eichene mistel brechen/ von solchen frisch das schwartze häutlein abgeschält/ und die mitlere rinden in butter geweicht/ biß man die wieder haben kan hernach nim̃ gelbe piessen/ blau veilgen-kraut/ gundelreben/ nachtschatten/ käßpappel/ sauber von stengel abgestreifft/ gewaschen/ und getrucknet/ eines so viel als des andern/ als der eichen-mistel seynd/ von der butter muß nach dem gesicht genommen werden/ und in der butter alles wohl sieden lassen/ hernach durchgeseiget/ und gerührt/ biß es stehet. Diese salbe ist treflich gut für die winde/ dörr-und wassersucht/ auch da man das gröb-oder die rippen mit hitzigen sachen entzündet hat/ es dienet zu dem miltz und leber/ einer nuß groß in einer suppen abends und morgens eingenommen/ den bauch mit dieser salbe an beyden seiten abwärts fein warm geschmiret/ und zuletzt den nabel.

N. 4 Eine augen-salbe zu machen.

NImm ein pfund ungewaschene butter/ wasche sie 9 mahl aus rosenwasser/ laß das wasser wohl aussickern oder absiegen/ darnach nimm nicht/ præparirte tucia iedes 2 loth/ campher ein loth/ thue die butter in einem warmen mörsel/ mache die obigen species zu pulver/ vermische alles wohl unter die butter/ und behalt es. Diese salbe ist vor alle hitzige rothe augen/ wann auch schon ein fell sich solte ansetzen/ des tages 3 mahl eines hanfkörnleins groß in das eck des auges gethan/ und unter dem augenliede herum geweltzt/ ist sehr gut/ im übrigen ist es für die niesen oder flechten am besten. Probatum.

N. 5 Wie man die bettler-salbe machen soll/ diese muß in dem frühling angefangen werden/ wegen der proß oder jungen knospen/ so darbey seynd.

NImm teuffels-abbiß-wurtzel grüne wacholderbeere/ die nicht schwartz seyn worden: iedes 10 loth/ rothe brenn-nesseln alber-oder pappel/ proß/ eichene proß/ (proß sind junge knospen) birckene proß/ iedes 5 loth/

steß

stoß iedes besonder klein/ nimm schmaltz 1 pfund/ und zerlaß es/ wanns zergangen ist/ thue laulicht alle obbemeldte stücke darein/ und rührs wohl unter einander/ laß 8 tage stehen/ sied es/ daß alle krafft aus den kräutern gehe/ seige es durch ein tuch/ verwahre es dann in einer blechernen büchsen/ oder glasirten hafen/ wohl vermacht/ man muß aber so lange mit einem höltzernen schauffel oder spatel umrühren/ biß kalt wird. Nun folgt/ worzu gemeldte salbe gut ist/ wann einem pestilentz-beulen oder blattern auffahren/ oder sonst geschwulsten/ sie seyn roth oder weiß / sonderlich wann es einem im halse wehe thut/ muß man sich äusserlich schmieren/ wann einem das haupt wehe thut/ schmiert man die schläff darmit/ sie ist auch gut zu allen wunden/ geschwären/ beinbrüchen am leib/ oder wo es ist/ und sonderlich/ wo man einen schmertzen/ oder sonst wehetagen hat an einem gliede/ es sey arm oder schenckel/ auch vor schwindung der glieder. Wann du die salbe brauchen wilst/ so thue ein wenig in eine schüssel/ so viel man auf einmahl bedarff/ laß zergehen in der wärme/ wanns wohl warm ist/ so salbe dich darmit/ wo dir wehe ist/ reibs wohl hinein/ daß nichts von der salbe zu sehen / im tage 3 oder 4 mahl/ sonderlich morgends und abends/ ist es im winter/ so salbe dich beym ofen/ im sommer bey einer glut oder kohl-feuer/ daß es wohl hinein gehet/ diese salbe ist auch gut in hefftigen scharffen catharrhen/ flüß in ohren/ so eines nicht recht wohl höret, mit einem federlein warm eingetropfft / 2 oder 3 tropffen auf einmahl; sie ist auch gut/ wann einer von bösen leuten bezaubert wird/ da soll man sich darmit schmieren/ wann man einem die salbe in einer nuß-schalen über den nabel bindet/ so befördert es den stuhlgang / welches sonderlich bey kindbetterinnen zu gebrauchen ist/ diese ist die alleredelste salbe zu denen wunden und schäden/ und ist gar eine köstliche und bewehrte salbe/ so man unter allen finden kan. Probatum.

N. 6 **Brust-salbe zum ablösen.**

MAn nimmt körbel-kraut / salbey / gundelreben / hünerdärm / käsepappeln / iedes 2 hand voll / und 2 pfund mayen-butter / darinnen wohl gesotten/ durchgeseiget und ausgepreßt/ darvon nimmt man im tage 2 mahl allezeit einer castanien groß ein. Probatum.

N. 7 **Wie man die cardobenedicten-salbe macht.**

NImm 3 loth gelbes wachs/ laß es zergehen/ thue dann 4 loth des cardobenedicten-öles darein / 1 loth campher/ gelben schwefel/ cardobenedicten pulvers/ auch iedes so viel/ als des camphers/ und einen sud aufthun lassen/ über dem feuer wohl vermischt/ nimms dann ab vom feuer/ rühr es immerfort/ biß es schön glatt und kalt wird / dennoch verwahre es in einer büchsen wohl auf; dann ie älter sie wird/ ie besser ist sie/ ihre

tugend ist in der beschreibung des cardobenedicten-öls zu finden. Probatum.

N. 8 Cronabeth-oder wacholder-salbe zu machen.

Nimm erstlich 2 gute hände voll grüne wacholderbeer/ und so viel grüne wipffel/ so erst heuer gewachsen seyn/ die zerhacke gantz klein/ die beeren aber zerstossen/ mische wohl unter einander/ und 1 seidel guten brandtwein daran gegossen/ tag und nacht wohl vermacht in einem keller stehen lassen/ hernach nimm butter/ die in keinem wasser gewesen/ und die geweichten wacholderbeeren dariñ sieden lassen/ biß der brantwein sich alle versotten/ darnach preß wohl aus/ und verwahre die salbe; die ist treflich gut/ wann einem flüß in die hände oder füsse kommen/ daß es reist/ oder darinnen auf und nieder gehet/ auch für die contracte glieder/ und alles/ so von kälte in gliedern entspringt/ ist treflich gut diese salbe zu gebrauchen. Probatum.

N. 9 Eine clystier-salbe zu machen.

MAn nimmt saupappel/ eybischkraut/ bärenklau/ glaß-oder tag und nacht-kraut/ pimpenellkraut/ iedes 4 hände voll/ eybisch-weiß lilien-wurtzel/ iedes 8 loth/ chamillenblumen/ steinklee/ blau veilgenkraut/ iedes 3 hand voll/ butter 5 pfund/ diese kräuter und wurtzeln alle frisch genomen und gestossen/ einem monat lang in butter eingeweicht/ an einem warmen ort stehen lassen/ hernach wohl gesotten/ und ausgepreßt/ solche salbe braucht man in clystier zu mischen/ es erweicht/ und laxirt harte verstopfungen/ curiert/ und reiniget den leib von aller verbrennten materie/ heilet auch das innerliche versehrte gedärme.

N. 10 Eine bewährte salbe vor alle schwürigen brüste/ und andere geschwär.

NImm weinkraut/teuffels-abbiß-kraut und wurtzel/iedes 4 hände voll/ eybisch/ oder guten heinrich/ oder schaaf-garben/ iedes 2 hände voll/ gewaschne butter 3 pfund/ gelbes wachs 1 pfund/ und 13 eyr-dotter/ diese kräuter und wurtzeln klein zerhackt/ thue es alles in die zerlassene butter/ laß es fein gemach durcheinander sieden/ daß die krafft wol von den kräutern komt/ presse es wol aus/ und vermische es mit dem wachs und eyr-dotter zu einer salbe/ und verwahrs in einem tiegel. Wann mans brauchen will/ so streichs auf ein tüchlein/ wärme es über einem kohl-feuer/ legs über/ ist ein loch oder mehr in der brust/ so thue von der salbe hinein/ und hernach erst das auf dem tüchlein aufgestrichen ist/ so heilet es sich von grund aus/ und wird keinem masen oder narben/ es ist nicht von nöthen/ daß man meis-

sel oder wicken hinein legt/ nur alle tag 2 mahl gebraucht/ wie gemeldt ist/ es lindert/ zeitiget/ und heilet alle geschwär; man hat einem weib eine brust geheilet/ die ein loch darinnen gehabt/ so groß/ daß man ein hüner-ey hinein hätte legen können/ ich habe viel dergleichen geheilet. Probatum.

N. 11 Eine bewehrte salbe/ wer sich erfrohret hat im winter/ auch zu kalten nnd warmen brande/ und zu hitzigen geschwulsten.

MAn soll nehmen in drey monaten (als da seynd julius/ augustus/ und september/) ungewässerte butter/ an der sonnen distillirt/ iedes ein pfund/ in jedem monat gesammlet/ alsdann alle drey zerlassen/ darzu genommen ein halbes pfund gelbes wachs/ 5 loth geleuterten terpentin vermisch es mit dem schmaltz/ und laß über dem feuer zergehen/ und etliche süde thun/ seige es so dann durch ein tuch/ nachmahls nimm ein quintlein des allerstärckesten distillirten wein-eßigs/ (wie hernach zu sehen) rosen-wasser/ rühre beyde nach und nach in die salbe/ biß gar ist/ darnach rührt mans 3 halbe stunden an einander an einem stück/ so ist es gerecht/ und zugebrauchen wie oben stehet; wann mans brauchen will/ so darff mans nicht warm machen/ sondern nur gleich also darmit schmieren/ ist sehr offt bewehrt/ und gut befunden worden.

Den eßig zu machen/ der zu dieser brand-salbe gehört.

MAn nimmt den allerbesten eßig/ der von dem besten wein gemacht wird/ thue ihn in einen zinnernen oder gläsern kolben/ auf 3 maaß/ distillire oder brenne ihn aus/ daß du anderthalb maaß heraus bringst/ darnach schütte den ausgebrennten eßig wiederum in einen saubern kolben/ und das zum dritten mahl herüber/ daß von den 3 massen nur eine bleibt.

N. 12 Der Königin in Hungarn grüne salbe.

NImm lorbeerblätter/ roßmarin/ aron-wurtzel/ gespitzte salbey/ majoran/ rothe bachpungen/ gottsheyl/ schwartzen kümmel/ sammt den blumen und saamen/ schaaffgarben/ iedes 2 hand voll/ große und kleine nesseln/ isop/ braunellen/ rothen beyfuß/ iedes eine hand voll/ odermennige/ maßlieben/ goldenen günssel/ spangrün/ breiten und gespitzten wegrich/ wegtritt/ wegwarten-wurtzel/ S. johannis-kraut/ schwartzwurtzel/ heydnisch wundkraut/ iedes 3 hände voll/ tausendgülden-kraut/ waldmeister/ erbeer-kraut/ auch iedes 3 hände voll/ lavendel/ wermuth/ rothe und weisse rosen/ iedes 4 hände voll/ diese obbemeldte kräuter und wurtzeln hacke alle klein unter einander/ nimm hernach ungewässerte butter 9 pfund/ zerlaß sie/ mische darunter/ und laß 14 tage im keller stehen/ thue die

kräuter

kräuter und wurtzeln sieden / daß die krafft alle in der butter sich versiedet / du musts aber immer umrühren / daß es nicht anbrennt / presse es hernach aus / und nimm ein halb pfund weiß wachs / zerschneide es klein darein / und 2 pfund baumöl / wann die salbe anhebt kühle zu werden / thue weyrauch und mastix jedes 4 loth gepülvert darein / rührs wohl unter einander. Wann ein mensch gefallen ist / oder sich sonst gestossen / daß er gestocktes oder geronnen geblüt im leibe hat / so gieb ihm von dieser salbe einer kleinen welchen nuß groß in einer ungesaltzenen suppen ein / das vertreibt alsobald das verstockte geblüt aus dem leibe heraus / wann es schon etliche jahr bey ihm gewesen / auch schmiere ihn fein wohl warm mit dieser salbe bey einer glut oder kohlfeuer / oder ofen; vor die apostemata brauchs also: da ein mensch ein apostem im leibe oder sonsten hat / auch stechen in der seiten / daraus dieselben erfolgen / so soll man alle morgen und abend einer welschen nuß groß in einer ungesaltzenen suppen eingeben / man wird sie einem über 4 oder 5 mahl nicht eingegeben haben / so wird sie das apostem / das so tieff im leibe liegt / durch den stuhlgang austreiben / oder die apostem werden sich aus dem leibe begeben / und fallen in die äuserliche seiten / und dergleichen örter / darauf man wohl mercken soll / wo sie hinfallen / und mit dem einnehmen / wie vorgemeldt / nicht aussetzen / alsdann / wo die apostemata hinfallen / oder sincken werden / so soll man von dieser salbe ein pflaster machen / und auf den ort / wohin sie gesuncken seyn / auflegen / so zieht es das gantze apostem aus dem leibe heraus / und heilt sich selbsten ohne alle andere mittel. Es seyn auch die frantzosen und lähme damit zu heilen / wann mans pflegt / wie obgemeldt / einzunehmen / und schmiert die lahme glieder / die hand zuvor auf einer glut oder kohlfeuer fein warm gemacht / und also wohl hinein gerieben / kann auch in solchen frantzosen-schäden wohl warm gemacht / und darein gegossen / die pflaster auch also gemacht / und darüber gelegt werden. Die salbe ist auch gut / wer die pest hat / so lang und so viel eingenommen / bis sich das geschwär aus dem leibe giebt / man kans auch auflegen / bis der schaden gantz heil ist. Probatum.

N. 13 Salbe vor die dörr / schwindsucht oder husten und catarrhe.

Nimm hünerdarm / röhrkraut / waldmeister / kerbelkraut / huflattich / jedes ein halb pfund / salbey 1 pfund / hacke diese kräuter alle klein / dann nimm 6 pfund butter / und zu einer salbe gesotten; davon frühe und abends einer nuß groß in einer suppe eingenommen.

N. 14 Eine gute magen-salbe.

NImm folgende kräuter jedes 1 hand voll/ als wermuth / cardobenedicten / frauen-diestel / calmuß-wurtzel / braune müntzen / weinraute/ käfferfüll oder fette henne / diese kräuter alle klein gehackt und gestossen / den safft ausgepreßt/ brandtwein / 1 stück butter alles zusammen gemengt und gesotten/ biß die feuchtigkeit alle vermengt in die butter/ dann nimm ein wenig mastix/nägelein/1 muscatnuß/ stoß es klein/und thue es darunter/ laß es noch ein wenig sieden; wann es gestehet / giesse den safft / der unter der salbe stehet / hinweg.

N. 15 Eine bewehrte und gute mutter-salbe.

MAn nehme majoran / lavendel-spicanarden / katzenmüntze / braune müntze/ reifferkraut/ stieffmütterlein / bach-müntze/ poley/ wermuth/ bertram/ schnitlauch/ melissen / chamillen / prassen-oder mutter-kraut / abrauten / thimian / frauen-blätter oder poley/ scheißmülten/ schabab-oder coriander / kümmel mit samt dem kraut / jedes eine hand voll / diese kräuter muß man alle vom stengel abklauben / sauber waschen / und müssen der geklaubten kräuter jedes 1 hand voll seyn/ hacks auf das kleinest / den kümmel klein zerstossen / und in gutem muscateller 7 tage weichen lassen/ misch alles zusammen/ laß sieden / daß der muscateller wohl einsiede / zu diesem nimm butter / so viel man vonnöthen hat / die in kein wasser kommen ist/ laß wohl sieden / durchgedruckt und stehen lassen / hernach mach ein loch in die salbe / damit das wasser heraus rinne / nimm 5 muscatnüsse / reibe sie gar klein/ mische unter die salbe/ und laß bey einem kohl-feuer sieden / rührs wohl durch einander. Wann man solche salbe vor die mutter brauchen will / so nimmt man einer halben nuß groß in warmer suppe ein / und legt einer halben nußschalen voll auf den nabel / denen mannsbildern giebt mans für das reissen/und hat vielen geholffen. Probatum.

N. 16 Eine köstliche populeum-oder pappel-salbe zu machen.

ERstlich nimmt man der grossen alber-potzen-oder pappel-knospen / wann sie ausschlagen/ und in bester feuchtigkeit seyn/ 1 pfund/schmeer von einem rothen oder weissen bären / so frisch und ungesaltzen ist / anderthalb pfund / welches man im herbst aufbehalten muß / zerstosse die alberpotzen oder pappel-knospen gar klein in einem mörsel/vermisch es wohl mit dem schmer/ vermachs fest/ und stelle es in keller / bleibt übers jahr gut; wann hernach im sommer die kräuter in ihren besten kräfften seyn / als taback-blätter / sanickel-kraut / roth und weiß mit der wurtzel / liebstöckel / hundszungen/ heydnisch wund-kraut/natter-züngel/ chamilleu/ balsen oder

krause müntze / melissen / müntze / geschwulst-kraut / pfennig-kraut / rothe und weisse rosen / breit und gespitzten wegrich / heyl aller welt oder benedicten-kraut / ehrenpreiß / haberneßeln / spica- und lavendelkraut / johannes-kraut / himmelbrant oder königs-kertzen des kleinern samt der blüthe / cardobenedicten von ieden 1 hand voll / eybisch / käßpappel / guten heinrich / den man sonst schaaf-kraut nennet / nachtschatten / iedes 4 hand voll / diese obbeschriebene kräuter nach gelegenheit der zeit / wann man sie bekommen kan / fein frisch genommen / vom stengel abgestreifft / klein zerhackt / und zu denen eingeweichten alber-proß- oder pappel-knospen gemengt / etliche tage stehen lassen in einem kühlen ort / hernach muß man die in dem schmer eingestossene kräuter in eine pfanne thun / einen guten wein darzu giessen / und über einem kohlfeuer so lange kochen / biß alle feuchtigkeit versotten / welches an der probe also zu erkennen: nimm ein wenig / laß es in das feuer tropffen / wann es spritzt / so ist es noch nicht genug / preß aus / und in einer büchsen aufgehoben. Es ist eine sonderbahre heilung vor menschen und vieh / solcher gestalt gebraucht: Ein tüchlein 2 tage in einer dieser salbe geweicht / und im zimmer getrucknet / wann es dann gar ein böser schaden ist / fäserlein von tüchlein darein gelegt / ist der schaden gar zu grob und wässerig / so mach ein pulver von natter-wurtzel / goldenen günsel / gespitzten wegrich / und streue es auf die fäserlein / so im schaden liegen / auch ausser den schaden / es ist auch vor verrenckte glieder gut.

N. 17 Purgier-salben.

MAn nimmt hollunder-knospen / wann sie ausschlagen / die mitlere rinde von einer hollunderstauden / attich-kraut / erdber-kraut-käßpappeln / tag- und nacht-kraut und blumen / beyfuß / blaue veilgen / blaue lilien-wurtzel 8 loth / besagte kräuter aber iedes eine hand voll / alles zusammen klein zerhackt / zerstossen / und in butter zu einer salbe gesotten / die kräuter kan man nicht alle auf einmahl haben / so muß mans / wie sie nach einander kommen / nehmen / und in der butter einweichen / wann sie beysammen seyn / so macht mans fertig: von dieser salbe den bauch geschmiert / und auch in einer nußschalen auf den nabel gelegt.

N. 18 Wie man die rothe salbe zum einnehmen / und schmieren machen soll.

DJe salbe ist zum besten im may zu machen / nimm butter ungefehr so viel man salbe machen will / creutz-butter wäre die beste / zerlasse sie / und seige sie durch ein tuch / thue dann darein nachfolgende stücke / abrauten / gundelreben / schaaffgarben / erdbeer-kraut und wurtzel / natterwurtzel und kraut / kerbelkraut / gensrich-kraut und wurtzel / sanickel-kraut und

wurtzel/ weiß-wurtzel/ benedicten-wurtzel/aller welt heyl/ man heist es auch odermennige/diese kräuter und wurtzeln wasche sauber/zerhacke alles klein/ siede es in butter wohl/aber fein langsam/ presse es durch ein sauberes tuch/ gieß es in was du wilst/ und lege die rothe wurtzel-oder rothe ochsenzungen-wurtzel darein / das erste häutlein darvon abgezogen / man muß aber diese wurtzel nicht waschen/ auch nicht sieden mit der salbe/ dann es wird nicht so schön roth/ stelle es an die sonne/ oder sonst an einen warmen ort / daß sich die salbe recht färbet/ und wenn sie die röthe der wurtzel an sich genommen/ so ist sie gerecht / es stehet nicht wie viel man der wurtzel und kräuter nehmen soll/ also muß mans nur nach dem gesicht machen. Probatum.

N.19 Eine andere rothe salbe.

Erstlich nimm johannis-kraut/ lindenblüthe/bertram-kraut und wurtzel/ erdbeer-kraut und wurtzel / tormentill-kraut und wurtzel / natter-wurtzel / poßmollen-kraut und wurtzel / golden kaalkraut/ heydnisch wund-kraut/ salbey/ benedictwurtzel/ aller welt heyl oder odermennig / chamillen/ kefferfüll oder fette henne / röhrkraut/ huff-lattig/ wald-meister / isop/ lungenkraut/ leber kraut/ geschwulstkraut / ehrenpreiß / meisterlein/ wilde salbey/scabiosen/breiten wegrat/gespitzten wegrat oder wegreich/iedes 2 hand voll / wasche diß alles fein sauber / hernach hack es klein/ und vermische es unter 6 pfund butter / laß es in einem saubern geschirr verbunden 3 tage weichen/hernach sied es fein gemach/biß die krafft und feuchtigkeit von den kräutern wohl heraus kommt;hernach seige es durch ein tuch/und die feuchtigkeit/ so noch von den kräutern in der salbe ist/ die setzt sich auf den boden/ so seige alsdann die salbe fein gemach oder gelinde herunter in ein ander geschirr und das andere als die feuchtigkeit/schütte hinweg/ dann wañ mans in der salbe ließ so würde sie schimlich;wann du also die salbe durchgeseiget/ und solche überkühlet hast / so lege darein schöne rothe wurtzel/ und laß so lang weichen/ biß die farbe fein schön roth wird / hernach nimm die wurtzel wieder heraus / und behalt die salbe in einem saubern geschirr zur nothdurfft. Wann man die rothe wurtzel in die heisse salbey legte/ oder darmit sieden liesse/so würde sie nur schändlich braun/und nicht schön roth gefärbt.

NB. Die salbe ist köstlich gut auswendig zu schmieren/ und zum einnehmen zu gebrauchen / wann ein mensch sich schwer um die brust befindet / oder husten/ catarr/ und drücken auf der brust hat/ oder stechen und schmertzen in der seiten/ oder creutzschmertzen / oder einen harten fall thut/ und dergleichen mehr / so soll man ihm von dieser salbe mehr oder weniger/ nach dem der mensch alt ist / eingeben / und sich an demselbigen ort/ wo er schmertzen empfindet / damit schmieren.

N. 20 Eine gute rosen-salbe für den sand und hitze.

IM herbst/ wann man die schweine absticht/ so nimm von einem bärn oder männlein das schmer/ laß es kühl aus/ behalt es sauber auf biß in sommer/ wann die rosen blühen/ wer es aber frisch haben kan/ ist es desto besser/ nimm leibfarbene rosen/ hacke sie/ thue es in das zergangene schmer/ bind es zu/ und setz es in keller/ den andern tag zu abends setz es auf ein kohlfeuer/ laß es gemach sieden/ drücks durch ein tuch aus/ thue widerum gehackte rosen darein/ dieses thue 8 tag nach einander/ wie oben gemeldt/ darnach thue es in eine zinnerne flasche/ wanns ausgedrückt ist/ nimm 1 seidel oder nössel rosen-wasser darein/ und 4 loth terpentin/ der mit rosen-wasser ausgewaschen/ 2 loth weyrauch/ der gar klein gestossen ist/ setze die flasche in einen kessel voll siedendes wasser/ laß sieden/ biß das rosen-wasser eingesotten ist/ der kessel muß allezeit mit siedendem wasser angefüllet werden/ damit es nicht aus dem sude kömmt/ gieß es in ein rein oder erden-geschirr/ rührs biß es stehet/ setz es alsdenn in einen keller/ rührs alle tag eine stunde/ wann man es rührt/ so gehet ein rothes wasser heraus/ dasselbige gieß alles weg/ und gieß wiederum ein frisches rosen-wasser daran/ das thue so lang/ biß die salbe weiß wird/ und weil mans rührt/ soll mans allweg im keller stehen lassen/ in einem geschirr/ es bleibt etliche jahr gut. Wer den sand oder grieß hat/ der soll alle nacht darmit schmieren lassen/ sie ist auch gut wann einem der rücken wehe thut/ auch wann ein mensch oder kind grosse hitze hat/ soll man einen rothen sand stossen/ und durchbeuteln/ und in die salbe rühren/ und neben den ruckgrad/ nieren und leber darmit schmieren.

N. 21 Eine gute salbe vor die rothe-ruhr zu machen.

ERstlich nimm braun-müntzen / wermuth / breiten wegrich-saamen / himmelbrand-oder königskertzen / ruhrkraut / täschelkraut / tormentill-wurtzel/ nimm 1 seidel oder nössel baumöl/ backe 3 eyr wohl braun daraus / drücks aus / nimm die obbemeldten kräuter gehackt darein/ laß es sieden biß der safft von kräutern wohl ausgesotten/ balgs oder drücks durch ein tuch/ und giesse ein halbes seidel rothen wein darein/ laß es wiederum so lang sieden/ biß der wein gesotten / dann nimm hirsch-inschlicht / gelbes wachs / so viel genug/ zerlasse es mit einander/ und 3 zerstossene muscatnüsse darunter gemischt; der die ruhr hat/ der soll den bauch wohl warm damit schmieren/ es hilfft bald.

N. 22 Salbe für das reissende geblüt/ die glieder damit zu schmieren/ so an vielen leuten gut erfunden worden.

NImm brombeeren-laub/ hacks gar klein/ nimm ein wenig lein-saamen/ koche diese 2 stücke in milchram oder sahne/ in einer saubern pfanne/ biß daß es zu schmaltz wird/ drücks durch ein sauber tuch/ gieß wiederum in ein kleines pfännlein/ thue gepülvert assang oder asa fœtida, und campher darein/ laß 2 oder 3 süde thun/ so ists fertig. Wann einem ein schmertz in ein glied kommt/ es sey hand oder fuß/ damit geschieret.

N. 23 Eine andere gar gute salbe vor schmertzen/ und sonderlich vor das Reissen in gliedern.

NImm spicanarden/ majoran/ lavendel/ roßmarin/ saturey/ salbey/ gundelkraut/ chamillen/ wann mans haben kan/ die dicken oder gefüllten/ von diesen kräutern von einem ieden ein paar hände voll/ weisse senffkörner ein viertling oder 8 loth/ grüne cronabeth- oder wacholderbeer/ samt den jungen gipffeln/ 4 hände voll/ hacke diese kräuter alle gar klein/ die beeren und senff klein gestossen/ wohl unter einander gemischt/ und die folgende wasser darauf gegossen/ lavendel/ spicanarden/ gundelkraut/ salbey/ wolgemuth/ von ieden ein halb seidel oder nössel/ und laß es etliche tage weichen/ nimm alsdann schweinenschmaltz/ so viel von nöthen/ und sied alles mit einander fein gemach/ daß sich die feuchtigkeit verzehrt/ preß alsdann wohl aus/ und behalts in einem glasierten geschirr. Wann man schmertzen hat/ warm damit geschmiert/ aber man soll nur die hand/ nicht aber die salbe warm machen/ und wohl hinein schmieren/ es hat vielen leuten geholffen.

N. 24 Eine gute salbe vor den sand/ winde und reissen.

ERstlich nimm eybisch-wurtzel/ käßpappel-kraut/ feld-chamillen/ die blumen von tag und nacht samt dem kraut/ iedes 2 hände voll/ petersilienkraut und wurtzel/ rettich und hüner-darm/ iedes 1 hand voll/ diese kräuter und wurtzeln wasche sauber/ und hacke es klein/ hernach nimm weinrauten-saamen/ kümmel/ aniß/ fenchel und lorbeeren/ iedes ein halbes loth/ diese saamen zerstosse unter einander/ vermische es mit den gehackten kräutern/ und weiche solche in butter/ laß es in einem saubern geschirr 5 tage weichen/ hernach laß es gar gemach auf einem kohlfeuer sieden/ biß daß die krafft wohl heraus kommt/ alsdenn drück es durch ein sauberes tuch/ und behalts in einem saubern geschirr zum gebrauch.

Wann ein mensch am sande leidet/ oder von winden geplaget wird/ oder das reissen und den stuhlzwang hat/ soll man ihm mit dieser salbe das creutz

creutz und die lenden/ und auf den mastdarm schmieren/ wie auch den gantzen bauch; Man kan auch von dieser salbe ein wenig/ (nach dem des menschen alter ist) einnehmen/ wann es auf das schmieren sich nicht bessern will.

N. 25 Sand- und wind-salbe.

NImm eybisch-wurtzel/ käßpappel-kraut/ chamillen-kraut/ samt den blumen/ tag- und nacht-kraut/ iedes eine hand voll/ gestossenen weinrauten-saamen/ und gestossenen römischen kümmel/ iedes ein halbes loth/ die 2 saamen soll man zerknirschen/ die kräuter und wurtzeln frisch hacken/ und einweichen/ in ungewässerter butter 5 tage unter einander weichen lassen/ alsdann noch darzuthun 2 gute hände voll hünerdarm/ gehackt und gar gemach absieden lassen/ daß die krafft wohl heraus kommt aus denen kräutern/ durch ein tuch ausgedrückt/ und die salbe zum brauchen behalten; Wann man merckt/ daß ein kind so unruhig ist/ und reissen hat/ soll man ihm hübsch lind und warm das gantze bäuchlein/ auf den seiten/ abwerts/ biß auf die reyhe schmieren/ und hinten das creutz und lenden abwerts auf den mastdarm zu/ man soll achtung geben/ ob das kind/ wanns harnet/ nicht darbey kreist/ oder an den windeln ein sand verspühret wird; Die leute/ so an stein und sand leiden/ können sie auch brauchen.

N. 26 Reissen- und unterwachs-salbe/ zu nothdurfft der kinder/ die weiche oder schooß/ seiten/ rücken/ und bäuchlein abwerts zu schmieren.

MAn nimmt gundelreben/ käßpappel/ melissen/ blaues veilgenkraut/ mutterkraut/ hünerdarm/ chamillen/ kümmel/ iedes eine hand voll/ sauber gewaschen/ und klein gehackt/ in butter vermengt/ und gesotten biß genug ist/ durchgedrückt/ und zum gebrauch behalten. Probatum.

N. 27 Unterwachs-salben/ so nicht hitzig ist.

NImm käßpappel/ gundelreben/ hörmandel oder chamillen/ kerbelkraut/ erdbeer-kraut/ blau-veilgenkraut/ erdrauchkraut/ iedes eine hand vol/etliche blätlein salbey/etliche blätlein melissen/diese kräuter müssen alle in butter/ so in der creutzwochen gerührt/ und in kein wasser komen/ gehackt werden/ und etliche tage im keller stehen lassen/ darnach auf ein kohlfeuer gesetzt/ und eine hand voll gestossenen hanff-saamen darein gethan/ vorhero wohl sieden lassen/ und durch ein tuch drücken/ im keller über nacht stehen lassen/ so setzt sich das wasser an boden/ alsdann nimmt man das wasser weg/ und läst es sieden/ hernach ein wenig neues wachs darzu gethan/ so ist es fertig und gerecht.

N. 28 Für die wasser-sucht eine salbe.

MAn nimmt gute salbey / raute / wegrich / wacholderbeeren / breiten wegrich / jedes 8 loth / zerhack und zerstoß alles klein / dann nimm butter / vermisch es / setz über das feuer / laß kochen / bis die kräuter rauschen / so dann ausgepreßt / und gerührt bis kalt wird / einen menschen mit dieser salben wohl geschmiert / wo er geschwollen ist.

N. 29 Wurm-salbe / für alt und junge leute / in einer nußschalen im abnehmenden monden über den nabel gelegt / und den bauch geschmiert.

NImm 2 pfund butter / 1 pfund hirschen-inschlit / 8 loth gelbes wachs / laß zergehen / thue darein baumöl / ochsen-gallen / jedes 6 löffel voll / auf ein kleines kohlfeuer gethan / und diese nachfolgende stücke darein gerührt / entzian eine hand voll / aloe hepatica einer welschen nuß groß / wermuth / abrauten / pfersicken-laub / hopffen / rheinfallkraut oder wurmkraut / jedes 3 hand voll / alles klein zerstossen / und 3 häpel oder was man zwischen den fingern fassen kan / knoblauch klein zerhackt / den safft ausgepreßt / alles zu einer salbe gemacht / es ist bewehrt / die würme müssen davon sterben.

N. 30 Eine gute wind-salbe.

NImm fenchel / dillen / kümmel / alles grün mit dem saamen / jedes 1 hand voll / groß und kleinen nachtschatten / kerbelkraut / jedes 2 hände voll / zerhack und zerstoß alles untereinander / giesse ein seidel oder nössel spanischen oder andern starcken wein daran / laß 13 tage also vermacht im keller stehen / hernach nimm ungewaschene butter / wann es seyn kan / so wäre die may-butter am besten / zerlaß die butter / rühre obbemeldte kräuter darein / laß kochen / bis der wein und andere feuchtigkeiten versotten / das muß man also probieren / man läst etliche tropffen ins feuer fallen / wann es sich ohne praßlen gleich entzündet / so ists genung / preß es aus durch ein sauber tuch / und hebe es auf. Wann man die winde empfindet / so macht man die salbe ein wenig warm / und schmieret vom creutz hinab biß in die reihe oder seiten auf beiden seiten / es hilfft gar wohl / und ist gewiß eine hauptsächliche salbe / wann man gleich die winde im bauch nicht empfindet / sondern hin und wieder im leib / da darff man nichts anders schmieren als die reyhe / so ziehet es die wind zu dem rechten ausgang. Probatum.

N. 31 Eine salbe vor die rothe ruhr und den durchbruch.

MAn nimmt von einem hirsch aus allen vier füssen / von unten bis zu dem knie hinauf / das marck / so in den röhren ist / solches thue in ein

gläßlein/ darzu nimm eine kleine halbe geschabte muscaten-nuß/ misch es wohl unter einander/ binde das gläßlein zu/ und laß es an der sonnen eine weile stehen/ hernach behalte es zum gebrauch. Wann der hirsch groß ist/ kan man wohl eine gantze muscaten-nuß darzu schaben.

NB. Wann ein mensch die ruhr/ oder durchbruch hat/ soll man ihm von dieser salbe einen halben/oder gantzen eßlöffel voll/mehr oder weniger/ darnach ein mensch alt oder starck ist/ in einer warmen suppe eingeben/ wanns auf einmahl nicht gleich hilfft/ kan mans öffter eingeben.

N. 32 In der ruhr für den zwang eine salbe.

MAn nimmt himmelbrand oder königskertzen/ breiten wegrich/ rothe dorn/ genßrich/ eines so viel als des andern/ hirsch-inschlit und brand-schmaltz/ darin ein ey gebacken worden/ obige kräuter geröstet/ die salbe für den zwang auf pflaster gestrichen/ über den leib gelegt/ und darmit geschmieret.

N. 33 Vors aufliegen.

MAn nimmt 3 rohe kälber füß/ bäckt sie gantz braun in 1 pfund und 8 loth schmaltz/ und wäscht das schmaltz mit nachtschatten-wasser aus/ mit dieser salbe schmiert man den aufgelegenen ort.

N. 34 Eine gute salbe vor die schwere geburt der weiber.

MAn nehme aus einem mertzen-haasen das fett heraus/ thue es also roh in ein glaß/ und laß es zergehen/ und behalts zum gebrauch/ ie älter das ist/ ie besser ist es.

NB. So ein weib nicht gebähren kan/ streiche solche auf ein tüchlein einer hand breit auf/ und legs dem weib auf die lenden wohl hinab/ wann das kind auch angewachsen ist so lediget es ab/ und ist bewehrt.

N. 35 Eine gute zug-salbe.

ERstlich nimm schönen terpentin/ gelbes neues wachs/ schaf-schmaltz/ iedes 1 pfund/ dieses zerlaß langsam unter einander und wanns zergangen ist/ so rühre darein schönen weissen weyhrauch/ schöne rothe gold-myrrhen/ und campher/ iedes ein halb loth. Diese 3 stück müssen vorhero klein gestossen werden/ und zu pulver gemacht/ hernach laß es mit einander eine gute viertel stunde lang sieden/ und drück es also heiß durch ein sauber tuch/ so dann ist sie fertig und gerecht.

NB. Diese salbe ist gut/ ziehet von allen schäden das eiter und den unflath heraus/ ist auch gut für alle blutschwär und geschwär; Da aber bey einem schaden wildes oder faules fleisch ist/ so soll man von dieser salbe

zu ein vierteil pfund ein loth guten klein geriebenen und subtil gepulverten grünspan darunter thun / und ein wenig darmit sieden lassen / so dann nimmt es das wilde und faule fleisch hinweg.

N. 36 Eine gute geschwust-salbe.

ERstlich nimm 2 pfund breiten wegrich / 1 pfund alant / 1 pfund schaaff-garben / 8 loth aniß / salbey / sanickel / fünfffingerkraut und wintergrün / iedes ein pfund. Diese kräuter stoß alle mit einander / und nimm 4 pfund schmer / und 2 pfund butter / und laß es alles durch einander sieden / rühre es mit einem löffel um / daß sich der kräuter krafft mit dem schmer wohl vermische. Darnach drücke es aus durch ein sauber tuch / thue die kräuter hinweg / und thue noch ein halb pfund schmer darzu / rühre so lange biß es weiß wird / nimm alsdann 8 loth wachs / weyrauch / myrrhen / fœnu græcum, mastix / jedes ein loth / diese klein gestossen wie mehl / und thue alles unter ein ander / und rühre es wohl durch einander / daß es sich wohl mit einander vereiniget / so ist die salbe gut.

NB. Wann ein mensch geschwollen ist / oder sonsten geschwollene wunden und schäden hat / soll er sich darmit schmieren.

N. 37 Eine gute salbe 3 wochen vor der niederkunfft zuzebrauchen.

ERstlich nimm frisches fett von frischen gänsen / althee-salben / iedes vierdthalb quintlein. Item blau veilgen-öl / chamillen-öl / weiß lilien-öl / süß mandel-öl / iedes 3 quintlein. Mehr / den schleim von käß-pappel-saamen / den schleim von eybisch-saamen / den schleim von quittenkern-saamen / den schleim von kehl-saamen / iedes 2 quintlein. Diese schleime sollen mit distillirten käßpappel-wasser ausgezogen werden / hernach nimm auch gelbes wachs einer nuß groß / mische alles zusammen / und laß es auf einem linden kohfeuer zusammen gehen / so dann ist es fertig.

NB. Wann ein weib eine schwere tracht oder bürde hat / daß sie sich besorget / das kind möchte angewachsen seyn / oder sonst einer schweren niederkunfft / soll sie sich drey wochen vorhero als die rechnung aus ist / mit dieser salbe die woche 2 oder 3 mahl die seiten und das creutz darmit schmieren.

Allerley pflaster zu machen.

N. 1 Pflaster zu alten und frischen schäden.

MAn nimmt ein pfund baumöl/ bleyweiß ein halb pfund/ wachs 4 loth/ des pflasters diapalmæ auch 4 loth/ so man in den apothecken bekommt/ colophonium 4 loth/ campher 2 loth/ mach alles nach der kunst zu einem braunen pflaster/ welches köstlich ist zu alten und neuen schäden. Probatum.

N. 2 Pflaster für die brüche.

MAn nimmt gelbes wachs 4 loth/ bärenschmaltz 6 loth/ hirschen-inschlit 3 loth/ fichtenes pech 2 loth/ rothe mennig 4 loth/ terpentin 2 loth/ spicanarden-öl 1 loth/ das bärenschmaltz und hirschen-inschlit thut man zum ersten in die pfanne/ wanns heiß ist/ so thut man die mennige darein/ und kochts so lang/ bis es die rechte dicke hat/ hernach thut man das wachs und pech darein/ zu allerletzt den terpentin, und wann es bald gar kalt ist/ das spicanarden-öl/ wird alles zusammen zu einem braunen pflaster gesotten: über den bruch gelegt so groß/ daß es den schaden wohl bedeckt/ so alle drey tage frisch muß überstrichen werden/ neben diesem muß auch ein gutes bruchband getragen werden. Probatum.

N. 3 Das froschleich-pflaster zu machen.

ERstlich nimm froschleich 2 pfund/ laß so lange kochen/ daß die augen auf dem grunde liegen/ darnach nimm es vom feuer/ und seige es durch ein tuch/ setze das froschleich wiederum auf ein feuer/ laß es so lange kochen/ biß wird wie ein koch oder brey/ dann thue baumöl drey virtel pfund darunter/ rühre wohl untereinander/ setze es wiederum auf das feuer/ laß so lang sieden/ bis es wird wie eine sultz oder gallert/ darnach thue bleyweiß dritthalb pfund/ und wachs 12 loth darunter/ laß es so lange kochen/ bis es wird wie ein pflaster/ rühr es wohl durcheinander/ daß es nicht anbrennt/ wann es genug gekocht ist/ so nimm kampffer- und bley-zucker/ iedes ein halb loth/ und rühr es unter das pflaster.

N. 4 Pflaster für alle hitzige schäden und hitzige geschwulst/ für die rose und grosse entzündung/ das mennig-pflaster genannt.

MAn nimmt baum- oder rosen-öl ein halbes pfund/ wachs auch so viel/ mennig 3 viertel pfund/ campher 2 loth/ neuen ziegelstein 1 loth/ lege den ziegelstein ins feuer/ laß ihn glüend werden/ lesche ihn in heissem was-

ser abe/ wieder getrucknet/ und zu pulver gemacht/ alsdann alles zu einem pflaster gemacht/ daraus zapffen formirt/ und zum gebrauch verwahrt. Probatum.

N. 5 Pflaster für das roth-lauff oder die rose.

NImm baumöl 8 loth/ die mittlere rinde von einer hollunderstauden/ sied es/ preß den safft aus/ nimm wachs 8 loth/ laß darunter zergehen/ silberglät 4 loth/ bleyweiß 4 loth/ laß sieden/ darnach 8 loth mennige/ wann es schier kalt ist/ so rühr von zweyen eyern das weisse darein/ so ist es gerecht.

N. 6 Ein gutes melloten-pflaster.

ERstlich nimm eybisch/ leinsaamen/ fænu græcum, steinklee/ chamillen-pimpenell-wurtzel/ rothe pappeln/ lorbeeren/ cardemomen/ storaxs/ von ieden 4 loth/ zerstoß und zerschneide dieses alles klein/ darnach nimm lerchen-pech/ gelbes wachs/ terpentin und hirschen-inschlit/ von ieden 3 loth/ koche alles nach der wissenschafft über einem feuer zu einem pflaster; dieses pflaster ist vor alle geschwulst/ absonderlich aber/ wann einem Menschen der halß wehe thut/ uñ daß man sich der angina oder breune befürchtet/ oder die mandeln geschwollen seyn/ soll man von diesem pflaster auf ein tuch streichen/ und über den schmertzhafften ort legen.

N. 7 Das nürnberger-pflaster zu machen.

NImm silberglät und mennige/ iedes ein halb pfund/ guten wein-eßig anderthalb pfund/ froschleich-wasser auch so viel campher 4 loth/ saltz 3. loth/ die silberglät und mennige/ auf das subtileste gerieben in den eßig gethan/ 3 tage stehen lassen/ täglich offt gerührt/ darnach das froschleich-wasser darzu gethan/ wieder 2 tage stehen lassen/ und offt gerührt/ alles samt ein pfund baum-öl in einem kessel auf einem kohlfeuer gesoten/ stets wohl gerührt/ biß es seine rechte farb und härte bekommt/ dann zu letzt/ wann es ein wenig überkühlet/ rührt man den campher/ so mit dem baum-öl aufgelöst worden/ darunter/ so ist es fertig.

N. 8 Das straubingerische Pflaster.

ERstlich nimmt man baumöl ein pfund/ und ein pfund bleyweiß wasch es sauber aus/ trockne es/ daß kein staub darein fällt/ wann es trucken/ reib es auf einem reibstein gantz klein/ mit zugiessung des öls/ wanns also gerieben/ thue es in ein becken/ gieß das übrige öl darzu/ laß es kochen mit stetigem umrühren/ biß dicklicht wird/ aber langsam muß es gekocht werden/ sonsten wird es schwartz/ nimm die probe also/ daß/ wanns

nicht mehr klebt an fingern/ so ist es genug/ thue darzu gelbes wachs 8 loth/ so viel zu einem pflaster vonnöthen / probiers obs hart genug ist / die hände mit baumöl angeschmiert/ und das pflaster wohl durch gearbeitet / nim̃ ein papier/ beschmiers mit öl/ und wickle das pflaster ein/ behalts zum gebrauch auf.

N. 9 Pflaster vor üble und unhellsame schäden.

NImm præparirten galmeistein / silberglät / jedes 8 loth / præparirte tucia 1 loth/ rosenöl 6 loth/ nachdem das öl ein wenig warm worden/ und die species zu pulver gestossen/ in das öl gethan / und langsam mit stetigem umrühren so lang gesotten/ bis es die rechte härte eines pflasters bekömmt/ dieses pflaster wird nicht aufgestrichen / sondern nur nach proportion des schadens gemacht / und dicke wie ein kleiner finger / so offt mans weg thut/ allezeit abgewischt / und übertrucknen lassen / so kan mans etliche mahl brauchen/ also müssen der pflaster/ wegen des wechsels mehr gemacht werden / und so eines oder das andere anders zerfällt/ oder verzehrt / thut mans in eine pfanne / und läst es über einem feuer zusammen / und wieder zu pflaster gemacht. Probatum.

N. 10 Ein haupt gutes pflaster vor alle schäden / vor beinbrüche / es sey / was es will.

ROsenöl/ frisches schweinfett / jedes 2 pfund / thue es untereinander in eine pfanne / darzu 2 hand voll grünen buxbaum / und ein seidel oder nössel guten spanischen oder sonsten starcken wein / und laß so lang untereinander sieden / bis daß es nicht mehr spritzet oder krachet / und gantz stille siedet/ presse es durch ein tuch/ und thue gepülverte silberglät 3 pfund hinein/ u. laß es wieder sieden bis daß es dick zu einer guten consistenz wird/ daß man es leicht zwischen den fingern balgen kan / aber man muß acht haben/ daß mans nicht verbrennt/hernach muß man nehmen weissen opobalsam 2 loth/ rosmarinöl/ wie es die materialisten haben/ anderthalb loth/weissen vitriol 2 loth/ und solches alles in das pflaster schütten/wann es nicht mehr heiß / rührs mit einem hölzernen stössel wohl ab/ bis es kühl wird/ so dann macht mans zu zapffen oder stücken/ so ist es fertig.

N. 11 Zenger oder blasen-pflaster zu machen.

NImm gummi aromoniacum 1 loth/ gummi Bdellii ein halb loth/euphorbium 1 quintlein / bertram-wurtzel ein halbes quintlein / senesblätter ein halb loth/sauerteig 2 loth/spanische mücken oder fliegen ein halb quintlein / die gummi in eßig zerlassen/ und zu einem pflaster gemacht.

N. 12 Pflaster auf die brüste/ 12 stunden nach der geburth/ vor die frauen so nicht saugen lassen.

Nimm hirschen-inschlit/ weiß wachs/ weiß lilien-öl/ etliche gantze blüthen saffran/ und ein wenig weyhrauch/ laß unter einander zergehen/ so ist es fertig. Wann man dieses pflasters bedürfftig ist/ so laß es zergehen/ und tuncke tücher darein/ die auf die brüste groß genug seyn/ in der mitten schneide löcher dardurch/ daß die wartzen heraus gehen/ so dann lege diese pflaster laulicht über die brüste/ und räuchere es mit der rauch-kertzen an/ so zu finden unter den räuchern num. 16 wie auch ein angerauchtes tuch darauff/ und also warm zugemacht.

Allerhand pulver zu machen.

N. 1 Pulver in denen hitzigen augen-flüssen auffzulegen.

Nimm rohen alaun 3 loth/ salniter oder salpeter 2 loth/ präparirte corallen 2 quintlein präparirten gallmeistein 2 quintlein/ gebrennt hirrschhorn 3 quintlein/ rothe terra sigillata 1 loth/ präparirten blutstein 2 quintlein/ nichts 3 quintlein/ mache alles zu zarten pulver/ und dann mit eyerklar vermisch/ und auf die flüßige augen gelegt. Probatum.

N. 2 Ein anders.

Nimm rohen alaun 3 loth/ salniter oder salpeter ein loth/ gebrenntes hirschhorn/ boli armenæ, nichts/ iedes ein halb loth/ gebrauchs wie die obigen. Probatum.

N. 3 Ein ander gar gutes pulver.

Man nimmt rohen alaun 3 loth/ salniter oder salpeter anderthalb loth/ bley-zucker ein halb loth präparirte tucia, gallmeistein/ rothe corallen/ krebs-augen/ blutstein/ so alles präparirt/ iedes 3 quintlein/ terra sigillata 5 quintlein/ opium 2 quintlein/ vermisch alles zusammen zu pulver/ und mit eyerklar aufgelegt. Probatum.

N. 4 Ein anders gantz gemeines.

Man nimmt alaun 2 loth/ salniter oder salpeter ein loth/ terra sigillata 2 loth/ vermisch alles zu pulver/ und mit eyerklar aufgelegt. Ich habe vielen ohne zahl damit geholffen. Probatum.

N. 5

N. 5 Pulver für die bräune.

PFerßken-kern zu kohlen gebrennt 8 loth/lindene kohlen 1 loth/ gebrenntes hirschhorn 2 loth/album græcum 1 quintlein/ alles klein gepülvert/ davon einen halben löffel voll in einem kühlen wasser eingegeben.

N. 6 Pulver für die hertz-bräune.

MAn nimmt 10 loth sauber ausgesiebete asche/album græcum, isop/ bräun-zeltlein/ jedes 2 loth/ mache alles zu pulver/ darvon soll man einem erwachsenen 3 messerspitzen voll/einem jungen weniger/ in wein-eßig eingeben/ und wohl darauf schwitzen lassen.

N. 7 Pulver für die hitze/ auch denen kindern in blattern oder pocken zu gebrauchen.

MAn nimmt gebrennt hirschhorn/ lindene kohlen/ rothe terra sigillata, rübe-saamen/ welcher erstlich auf einem eisern bleche über glüendes feuer muß gehalten werden/ daß die blätlein darvon springen/ dann alles klein gestossen/ und zu pulver gemacht/ rothe myrrhen/ und zuckercandt eben so viel/ als der obigen/ das ist/ von einem jeden nach belieben/ von diesem soll man einem jährigen kinde drey messerspitzen voll in linden-hollunder-blüthe/ oder gelben veilgen-wasser eingeben/ einem jungen kinde halb so viel.

N. 8 Pulver für das bluten und die rothe ruhr.

MAn nimmt das blut im abnehmenden mond von einem mertzen-hasen/ dann gebrenntes hirschhorn/ mastix/ muscatnüß/ klein gepülvert/ ein jedes nach belieben/ unter weitzen mehl gemischt/ machs mit dem hasenblut zu einen teig/ und back es auf dem heissen heerde wohl aus; Wann einer die rothe ruhr hat/ gieb ihm in breit wegrich-wasser 2 messerspitzen voll ein/ es hilfft/ ist auch gut/ wann der mensch aus der nasen blutet/ muß man davon schnupffen.

N. 9 Ein pulver für die bleiche kranckheit.

ERstlich nimm guten land-saffran/ zimmet-rinde/ cassia-rinde/ das schwartze schabe weg/ und cassia-holtz/ jedes anderthalb loth/ jedes besonders gestossen/ dann zusammen vermischt/ davon 4 morgen nacheinander allezeit eines halben ducatens schwer in einer erbiß oder andern ungesaltzenen suppen eingegeben/ darauf warm zugedeckt/ und 2 stunden schwitzen lassen/ oder sonsten sich ruhig gehalten/ bringet die zeit wieder.

N. 10 Pulver für die bleichsucht.

NImm hirsch-zungen / geschälte lorbeeren / isop / jedes 2 loth / entzian 1 loth / zu pulver gemacht / darvon alle morgen und abend einen kleinen löffel voll in was man will eingenommen / und darauf gefastet.

N. 11 Recept des allerköstlichsten bezoar-pulvers.

ERstlich nimm einhorn / rechtes helffenbein / gebrennt hirschhorn / jedes 2 quintlein / hirsch-creutz ein halb quintlein / crystallenstein / so präparirt / 1 quintlein / terra sigillata 2 quintlein / des feinesten goldes auch so viel / ambra und bisam / jedes 1 drittel eines quintleins / diese stücke alle auf das zarteste zu einen pulver gemacht vermische sie wohl zusammen; ist für alles gifft und ungarische kranckheiten; Item für die fraiß oder convulsiones, und andere zustände / nur eine messerspitze voll eingenommen in borragen-wasser / eine stunde darauf gefastet / dieses pulver ist vielfältig probirt worden.

N. 12 Pulver vor catarrhe.

NImm präparirtes hirschhorn / süßholtz-pulver / eines so viel als des andern / zucker / noch einmahl so viel / untereinander gemischt / und darvon genommen / denen kindern bißweilen zu lecken gegeben.

N. 13 Pulver für catarrhe / die von kalten / zähen schleim herkommet.

NImm lorbeeren / thue die aus der schale / darnach stecke sie in einen rocken-teig / back es mit dem brodt / alsdann brich das brodt von einander und klaube die lorbeeren daraus / daß kein brößlein vom brodt daran hengt / die lorbeeren stosse zu pulver / nimm alsdann schwefel-blumen / oder gemeinen schwefel / so viel als des lorbeer-pulvers ist / und 5 oder 6 mahl so viel küchen-zucker / mische alles untereinander / und so gebraucht.

N. 14 Pulver für die dörre oder schwindsucht.

ERstlich nimm fuchs-lungen / fuchs-miltz und leber / salbey / erd-rauch / goldenes leberkraut / tamarisken-kraut / jedes 2 loth / tausendgülden-kraut / cardobenedicten / jedes ein loth / cronabethbeeren ein halb loth / isop / hirschzunge / iedes anderthalb loth / süßholtz / cichorium / oder endivien-kraut jedes drithalb loth / weinkraut ein halb loth / alantwurtzel 3 quintlein / zucker-cand 8 loth / dieses alles zu subtilen pulver gemacht / und untereinander gemischt. Wer nun die dörre oder schwindsucht hat / oder derselben sich befürchtet / der nehme dieses pulvers morgends und abends nüchtern / so viel er zwischen drey fingern fassen kan / oder streue es auf eine schnitt brodt / das

in einer suppen geweicht hat / und esse es / abends aber kan man das brodt in wein weichen / und mit dem pulver gebrauchen / so aber der krancke hitze hat / soll man das brodt in wasser weichen / und damit continuiren / biß es besser wird.

N. 15 Das rothe edelgestein-pulver / wie man es in den apothecken macht.

NImm terra sigillata der rothen ein loth / weisse corallen / hyacinthen / saphier / smaragd / recht einhorn / perlen / jedes ein quintlein / helffenbein 15 gran / diß alles präparirt / hirsch-creutzlein 45 gran / zimmet / rosen / saurampffer-saamen / jedes 1 halb quintlein / citronen-schalen 25 gran / österreichischen saffran 15 gran / gewürtz-nägel 5 gran / gold-blätter 12 / diß alles zu pulver gemacht / mit anderthalb loth calmus-wurtzel / und darvon eingegeben nach belieben.

N. 16 Das rothe edelgestein-pulver zum austreiben in grosser hitze.

NImm terra sigillata, gebrenntes hirschhorn / rothe corallen / smaragd / rubin / perlen / hyacinth / rothen und weissen sandel / saurampff-saamen / jedes 2 loth / granat / citron-schalen / jedes 1 loth / boli armenæ, weisse corallen / geschabtes helffenbein / jedes 3 loth / zim̃et / näglein / jedes 2 quintl. des besten geschlagenen gold und silbers 6 büchlein / diese stücke alle absonderlich präparirt / in die nachfolgende wasser / hertzfreud- oder borragẽ-blüt-wasser / ochsenzungenblüth-wasser / gelbes veilgen-wasser / baldrian-wasser / jedes nach gefallen / alles untereinander mit dem pulver gemischt / und mit diesen wassern wol abgerühret und wiederum lassen trucken werden / alsdañ das gold und silber darunter gerieben / so ist es fertig: einem erwachsenen menschen 3 messerspitzen in cardobenedicten-wasser / einem jungen 2 / einem kinde 1 in erdrauch-wasser eingegeben / und darauf schwitzen lassen.

N. 17 Das rothe edelgestein-pulver / so zur zeit der infection zu gebrauchen.

ERstlich nim̃ boli armenæ des orientalischen / der mit rosenwasser abgerührt / und wieder getrucknet ist 4 loth / terra sigillata 3 loth / rothe corallen 5 loth / weisse corallen 3 loth / smaragd ein halb loth / perlen drithalb quintlein / hyacinthen ein halb loth / saurampffer-saamen 2 quintlein / zim̃et ein drittel von einem quintlein / geschabtes helffenbein anderthalb quintl. / land-saffran 1 halb quintlein / rothen sandel 2 quintlein / gewürtz-nägelein ein halb quintlein / einhorn ein halb loth / pöonien-körner / gebrenntes hirschhorn / jedes 2 loth / rothe myrrhen / eichene mistel / rübesaamen / gesegnete distel / jedes 1 loth / diese stücke mache zu pulver / und an statt des edelgestein-pulvers eingegeben / ist gar nützlich

N. 18 Das aschenfarbe edelgestein-pulver / treibt auch hitze / und stärcket das hertz.

ERstlich nimm perlen / gebrennt hirschhorn / terra sigillata, weisse und rothe corallen / iedes 2 loth / hyacinthen / saphier / rubin / iedes 1 loth / einhorn ein drittel von einem quintlein / weissen und rothen sandel / iedes 3 loth / hirsch-creutz 2 loth / dieses zu pulver gemacht / die edelgestein und perlen müssen vorhero präparirt werden / man kan es eingeben / wie das rothe.

N. 19 Ein edles pulver.

MAn nimmt fenchel und weinrauten-saamen / petersilgen-saamen / salbey-blätter / galgant / ehrenpreiß / pimpenellwurtz / feld-kümmel / ingber / näglein / zitwer / muscat-nüsse / und blüthe / weissen weyhrauch / aniß und zimmet-rinde / cardamomen / cubeben / cardobenedicten-wurtzel / iedes 1 loth / alles zu einen pulver gemacht / mit zuckerkand vermischt / daß desto lieblicher zu nehmen: davon soll der mensch alle morgen und abend / was er zwischen 2 finger fassen kan / in warmen bier / oder in brandtwein einnehmen / 2 stunden darauf fasten / es gehet durch alle glieder des leibes / vertreibt das übrige phlegma, und hitze aus dem geblüth / ist gut für das hauptwehe / und den schwindel / stärckt und reiniget das gehirn / behütet vor dem schlage / erfrischet die natur / und das hertz / erhält lunge und leber bey der gesundheit / reiniget den miltz / nieren / brust / und den magen / vertreibt den husten / gibt gute farbe / macht das angesicht klar / reiniget die blasen / vertreibt den stein / er sey weiß oder roth / glat oder scharff / macht ihn wie ein mehl von menschen gehen / ist gut für die wassersucht / behütet für fieber / für gicht / und für schweren kranckheiten.

N. 20 Pulver vor die fraiß oder das böse wesen / das rintscheitische genannt.

ERstlich nimmt man pöonien-wurtzel und kerne / hirschhorn / iedes 1 loth / elendklau / eichenen mistel / bibergeil / rothe corallen / iedes ein halb loth / hirnschalen von einem menschen / anderthalb quintlein / natterfell / hyacinthen / smaragd / rubin / granat / saphier / perlen / iedes ein quintlein / die edelgestein müssen alle präparirt seyn / gold-blätlein so viel genug / solches alles mach zu einem zarten pulver / davon soll man einem halb jährigen kinde 2 kleine messerspitzen / einem jährigen ein viertel von einem quintlein / einem 2 oder 3 jährigen ein drittel von einem quintlein / einem großen ein halbes quintlein / und so fort an / in pöonien-linden-oder bertram-wasser eingeben.

N. 21 **Ein anders.**

Nimm rothe garten-pöonien-wurtzeln / so im abnehmenden monden seynd gegraben worden / weiß diptam-wurtzel / iedes 1 loth / von eichenen mistel die mitlere rinde ein halb loth / so in abnehmenden mond abgenommen seynd / cubeben 3 quintlein / präparirten coriander 1 quintlein / muscatnüsse ein halb loth / diß alles zu pulver gemacht / muß alles im abnehmenden mond gemacht werden / darvon gibt man ein halbes quintlein schwer in schwartz kirschen- oder linden-blüth-wasser ein / denen kindern nach ihrem alter. Ich hab ohne zahl / GOtt die ehre damit geholffen.

N. 22 **Pulver vor die kinder / so das schwartze schröck- oder fraiß-pulver heist.**

Nimm pöonienblüthe / und kerne / lindenblüth-knospen / müssen in der blüthe seyn / ehe sie ausfallen / rothe korn-blumen / rothe myrrhen / storch-schnabel / samt der blüthe / weiß diptam-wurtzel / die mitlere rinde von eichen misteln / frauen-distel / lindene kohlen / iedes ein halb loth / rübensaamen / präparirt hirschhorn / iedes ein loth / feinen zucker 7 loth / diese stücke alle zu pulver gemacht / durchgesiebt und wohl unter einander vermischt / muß alles im abnehmenden mond gesammlet und gestossen werden / und etliche blätlein fein gold / daß mans sieht / darunter gemischt / und also zur nothdurfft bewahrt. Dieses pulver soll eine iede frau / die kinder hat / im hause haben / ist denen kindern in allen kranckheiten gut und nützlich / so ein kind hitze hat / oder erschröckt / gibt man ihm / nachdem es alt ist / einem jährigen eine halbe messerspitze / einem gewachsenen menschen 3 messerspitzen voll in lindenblüth- oder schwartz kirsch-wasser / nachdem der zustand ist / in erdbeer / wanns aber zum austreiben / in erdrauch-wasser ein.

N. 23 **Pulver für die blattern und pocken.**

Rüb-saamen / agley-saamen / gebrenntes hirschhorn / iedes ein loth / rothe myrrhen 1 quintlein / lindene kohlen / gebrennten scharlach / iedes 1 halb loth / dieses alles zu pulver gemacht.

N. 24 **Pulver / so köstlich für das fieber.**

Nimm saffran / cardobenedicten wurtzel / bär-wurtzel / gämswurtzel / natterwurtzel / pöonienwurtzel / baldrianwurtzel / teuffels-abbis / mastix / campher / zitwer / citronen-schalen / ingber / zimmet / muscatblüthe / iedes 1 loth / diptam / lorbeer 2 loth / angelica / pimpenel / meisterwurtzel / myrrhen / iedes 3 loth / aloes epaticæ, boli armenæ, braun zuckercand / iedes 6 loth / küchen-zucker 24 loth / süßholtz 10 loth / tormentill 4 loth / dieses

alles zu pulver gemacht/ und dem menschen/ wann ihn das fieber angreifft/ ein halb quintlein schwer in erdrauch-wasser eingegeben / ist probiert.

N. 25 Fieber-pulver / allerley fieber darmit zu vertreiben/ sonderlich das viertägliche.

NImm pimpenell-wurtzel / tormentillwurtzel / süßholtz / terra sigillata der besten / rothe myrrhen/ aloes, ingber/ jedes 2 loth/ saffran 1 quintlein/ orientalischen mastix 3 quintlein / zitwer 1 loth / kränaugen 3 quintlein/ citron-schalen/ campffer jedes 1 halb loth / weissen zuckercand 3 loth / weissen feinen zucker 8 loth/ dieses alles vermischt/ und zu pulver gemacht; darvon gibt man ein quintlein in einem guten wein / wann das fieber mit der kälte kommt / kommt es aber mit der hitze / so gibt mans in eßig ein / eine stunde vor dem fieber.

N. 26 Das grüne pulver für allerley kranckheiten/ und pestilentz zu gebrauchen.

NImm myrrhen/ cubeben/ salbey / welschen kümmel / aniß / grüne cronabethbeeren / himmelbrand- oder königskertz-wurtzel / coriander / teutschen kümmel / lorbeer / angelica / pimpenell / hohlwurtzel / weinkraut/ weissen ingber/ zitwerwurtzel/ kränaugen 2 loth/ campffer 3 quintlein/ weissen zuckercand 3 loth/ dieses alles untereinander pulverisiret / und in einer schachtel an einem warmen ort behalten. NB. Diese wurtzeln müssen unter sich gegraben werden: Dieses pulver in wein-rauten-oder cardobenedicten-wasser eingegeben.

N. 27 Pulver zu stärckung des haupts.

NImm lavendelblüthe 7 loth/ hertzenfreudblüthe 5 loth / ochsenzungenblüthe 3 loth/ eysenkrautblüthe 1 loth/ salbey 1 quintlein/ dörre es / und stoß zu pulver/ mit zucker vermengt/ brauchs morgens nüchtern.

N. 28 Pulver vor grosse haupt-schmertzen in der grösten noth / wo kein schlaff verhanden.

NImm ambra/ bisam/ jedes 30 gran/ rothe und weisse corallen / so präparirt/ opium, jedes ein halb loth/ pilsen-saamen dritthalb quintlein/ specierum di ambra 1 halb loth / misch alles zu pulver: Dieses pulvers ein kleines messerspitzel voll/ in was man will/ eingegeben.

N. 29 Pulver zu reinigung des haupts.

NIm̃ lavendel/rosmarinblüthe/ wohlgemuth/nälcken- und rauten-saamen / cronabeth- oder wachholder-holtz / bisam / ambra / weisse nieß-

wurtzel/

wurtzel/ veilgenwurtzel/ alles nach gefallen/ zu subtilen pulver gemacht/ dann immer ein wenig geschnupt/ es macht niesen/ und reiniget das haupt.

N. 30 Pulver für die hitzige kranckheiten.

Nimm rothe terra sigillata, gebrenntes hirschhorn/ bräun-zeltel/ machs zu pulver/ iedes so viel man will/ davon giebt man ein biß anderthalb qvintlein in einem kühlenden wasser.

N. 31 Das hertz-pulver in allen kranckheiten/ ohne sorgen/ auch für die fraiß oder fallende sucht/ apostem/ absonderlich in blattern oder pocken zu gebrauchen.

Nimm rothe corallen/ perlen/ einhorn/ elendklau/ terra sigillata, krebsaugen/ karpffenstein/ gebrenntes hirschhorn/ hirsch-creutz/ eichene mistel/ iedes ein halb loth/ geschälte pöonien-kerne/ weissen rübsaamen/ agleysaamen/ lindene kohlen/ iedes ein loth/ dieses alles zu pulver gemacht/ darunter etliche blätlein gold gemischt/ daß mans wohl siehet/ den rübesaamen muß man in einer pfanne wohl rösten/ und umrühren/ daß die hülsen weg kommen/ also/ daß solcher das gewicht abgeschält/ wie oben vermeldt/ habe: Von diesem Pulver giebt man anderthalb quintlein/ auch mehr und weniger/ nachdem die person starck/ alt oder jung ist.

N. 32 Pulver denen kindern vor die hitze.

Schneide ein weiches hirschhorn-geweihe zu kleinen stücken/ thue selbe in ein gläsern brennzeug/ brenns kühl aus/ giesse das wasser wieder darüber/ und so lange nach einander/ biß kein wasser bleibt/ laß nach und nach eintrucknen/ den kolben muß man oben mit einem blinden helm zumachen/ daß nichts ausraucht/ und in warmen sand stellen/ daß das wasser alles in die species eintrucknet/ darnach wanns trucken genug/ machs zu subtilen pulver/ davon einem 3 creutzer oder dreyer schwer aufs höchste eingegeben/ für erwachsene leute kan mans in malvasier/ so 2 finger hoch darüber gehet/ auf diesen fall machen/ einen tag einweichen/ und darnach eingegeben/ wie oben stehet.

N. 33 Pulver vor einen bösen und dürren husten.

Nimm salbey/ isop/ lungenkraut/ iedes eine hand voll/ calmuß/ ingber/ zitwer/ süßholtz/ aniß/ fenchel/ steinwurtzel/ iedes 1 loth/ zucker-cand so viel als der obigen allen/ zu pulver gemacht/ morgens frühe trucken ein kleines löflichen voll eingenommen.

N. 34 Pulver für die hinfallende sucht.

MAn nimmt einen gantzen todten-kopff/ eichene mistel die mittlere rinden / 2 hand voll/ eine gantze lebendige schildkröte / einen lebendigen grossen sau-ygel / 2 lebendige scheer / lindene kohlen 2 hand voll / eine nachgeburth / so von einem knäblein ist / die schildkröte / scheer und ygel / sollen lebendig in einem vermachten hafen verbrennt werden / ingleichen die andern sachen / eben zu kohlen verbrennt / und muß alles im abnehmenden monden geschehen/ hernach stöst man alles zu einem pulver unter einander.

Der gebrauch ist.

MAn nimmt es zwischen dem letzten viertel und neumond/ erstlich 3 tage nacheinander / allzeit 1 quintlein / wann es möglich / soll mans in roßschaum einnehmen / in mangel dessen kan es in pöonien-oder in einem andern fraiß-oder schwerenoth-wasser genommen werden/ den 4 tag soll der patient purgieren / den 6 tag soll er aderlassen/ die median am lincken arm/ den andern monat soll es obgemeldter massen gebraucht werden / und die median auf dem rechten arm gelassen werden / den dritten monat wird es wie vor gebraucht / und laß zur ader die haupt-ader auf dem lincken fusse/ den vierdten monat auf dem rechten fuß die haupt-ader / solcher patient muß sich das gantze jahr vor wein/ brandtwein/ sallat/ kreen oder meerrättich / senff / schweinesleisch / käse / und milch hüten.

N. 35 Ein gutes pulver / wann einen ein winniger oder toller hund beist.

NImm ehrenpreiß/ rauten/ eisenkraut/ breiten wegrich / entzian/ sammle die kräuter/ wann sie in der blüthe seynd / dörre sie am schatten / und nicht an der sonnen/ eines so viel als des andern / machs zu subtilen pulver/ und behalts zum gebrauch / wie folgt: So ein mensch gebissen wird/ soll man von stund an einer guten haselnuß groß in einem löffel voll wein oder wasser eingeben/ und 5 stunden darauf nüchtern bleiben / dieses muß man dreymahl / nach dem 5 stunden vorüber / wieder repetiren/ man kans auch jungen kindern eingeben / aber weniger als den alten; item dem rindvieh / oder einem hunde der gebissen worden / soll man einer baum-oder welschen nuß groß eingeben.

N. 36 Pulver vor alle regierende kranckheiten / sie greiffen den menschen mit hitz oder kälte an.

ERstlich nimm campher 1 quintlein / ingber 2 quintlein / tormentillwurtzel/weiß diptam-angelica-pimpenel-wurtzel/jedes 2 loth/citronenschalen/

schalen-saurampffer-saamen/jedes 2 quintlein/gelben agtstein/ gebranntes hirschhorn/ rothe corallen/ jedes ein halbes quintlein/ boli armenæ 4 loth/ feinen zucker 6 loth/ diese stücke mache alle zu subtilen pulver / mischs wohl unter einander/ wann nun jemand kranck wird, es seye mit hitze oder kälte/ so gieb ihm dieses pulver / eines ducaten schwer in gesottenen quitten-safft/ oder weinrauten-wasser ein/ decke ihn warm zu / daß er wohl schwitzt.

N. 37 Pulver / wann mehr hitze als kälte ist.

MAn nehme schwefel-blumen/ rothe myrrhen/ bräun-zeltel/ jedes 2 loth/ campher 2 quintlein/ vermisch es zusammen zu einem pulver / darvon 1 quintlein auf einmahl eingegeben in frischem wasser.

N. 38 Pulver vor die ungrische kranckheit und bräune.

NImm eine halbe nußschalen voll bräun-zeltel / zimmet anderthalb nußschalen voll / ingber eine halbe nußschalen voll / pulverisir alles klein. Dem/ der die bräune oder ungrische kranckheit hat/ einem erwachsenen menschen eine nußschalen voll/ einem kinde halb so viel in 3 löffel voll frischen wasser abgerührt und eingegeben.

N. 39 Pulver für alle zufälle der kinder.

NImm mertzen-hasen/ die noch nicht essen/ den lupp oder die säure aus dem magen aus 3 oder vieren in eine schüssel gethan/ dann graues-rothes-edelgestein-liberanten-hyacinthen-schwartz schröck-pulver / jedes 1 quintlein / rühr es unter die lupp / in einen saubern ausgeputzten hüner-kropff/darein thue es alles/ binde es zusammen/ dörre es im ofen/ putze das häutlein hinweg/ das mache zu pulver/ ist sehr fürtrefflich in allen zufällen der kinder/ aufs höchste drey kreutzer oder drey dreyer schwer eingegeben.

N. 40 Pulver zu erfrischung der lunge.

ERstlich weissen und braunen zuckercand / jedes 4 loth / schwefel-blumen 1 loth / gold-myrrhen 1 quintlein / alles zu pulver gemacht/ und gebraucht/ wie folget: Dessen soll man alle tage ein eyr-löffel voll trucken nehmen/ es eröffnet die lunge und gekröß-äderlein.

N. 41 Pulver vor die lungen-sucht.

NImm schwefel-blumen/ präparirten weinstein / des schwefels ein loth / des weinsteins / und florentinische veilgen-wurtzel / jedes ein quintlein / weissen zuckercand drithalb loth/ alles zu pulver gemacht/ alsdann offt gebraucht.

N. 42 Pulver des lebens.

WElches sonderlich einen guten magen macht / verzehret den schleim / daraus die steine und der sand wachsen / ist gut für den schwindel / stärckt das gedächtniß / reiniget das geblüt / und verhütet alle fieber.

Nimm zimmet / ingber / muscatnüsse / muscaten-blumen / nägelein / galgant / cubeben / weissen weyrauch / süßholtz / weinrauten / salbey-saamen / pimpenell-wurtzel / senff-blätter / aniß / kümmel / fenchel / jedes ein loth / diese 3 letzte stücke muß man in einem gar guten wein-eßig 24 stunden weichen / alsdann den eßig wieder darvon seigen / und neben den andern stücken dörren / und zu pulver machen / darunter muß man noch so viel / als die andern stücke alle wägen / weissen zuckercand gepülvert mengen / davon muß man abends / wann man isset und trincket / und schlaffen gehet / so viel nehmen / was man zwischen 3 fingern fassen kan / also trucken / dieses muß man ein gantzes viertel jahr continuiren / man mags auch sonsten / wann man sich übel befindet / gebrauchen.

N. 43 Das marggrafen-pulver zu machen.

EIchene mistel ein halb quintlein / pöonien-wurtzel ein quintlein / rothe und weisse corallen / gebrenntes hirschhorn / einhorn / jedes ein halb quintlein / präparirte perlen / granaten / smaragd / rubin / saphier / hyacinth / jedes ein scrupel / alles präpariret / weisse veilgen-wurtzel / terra sigillata, weissen agtstein / jedes ein quintlein / canarien-zucker 3 loth / 9 blätlein gutes gold / solches zu pulver gemacht / und durch einander gemischt / für die fraiß oder schwere noth / einem erwachsenen ein halb quintlein einzugeben.

N. 44 Die rechte beschreibung des marggrafen-pulvers.

MAn nimmt pöonien-wurtzel / das männliche-geschlecht im abnehmenden monden / im frühlinge / ehe der stengel auswächst / gegraben / ein loth / eichnen mistel / klein gefeilte elendklau / gefeiltes helffenbein / u. klein gefeiltes hirschhorn / oder aber einhorn / welches noch besser / gebreñtes helffenbein / in der apothecken spodium genant / präparirte schöne corallen / präparirte weisse corallẽ / präparirte perlen / jedes am gewicht 1 quintlein / goldblätter an der zahl 20 / hieraus mache man ein pulver / und nach der vernunfft eingegeben / wol untereinander gemischt / das ist für die schwere noth.

N. 45 Pulver / so gar köstlich vor den magen / und für allerley kranckheiten desselben.

ERstlich nimm senes-blätter 6 loth / weissen ingber 2 loth / zimmet 4 loth / süßholtz 1 loth / aniß / rhabarbara / jedes 1 loth / feinen zucker 8 loth / näge-

näglein 1 quintlein/ galgant auch so viel/ pulverisire alles klein/ von diesem pulver 2 löffel voll genommen/ und 2 stunden darauf gefastet/ dienet für den geschwollenen und erkalteten magen/ purgiret gelinde/ ist gut für die ruhr und pestilentz/ auch zu der brust/ macht auswerffen/ reiniget den athem/ lunge und leber/ lendenwehe und sand/ macht wohl harnen.

N. 46. Pulver vor einen verderbten magen von schleim/ gelbesicht oder catarr.

MAn nimmt aron-wurtzel 4 loth/ das wird also gemacht/ wasche dieselbe/ darnach die rinde sauber abgezogen/ zerschneids scheiblicht/ legs in wein/ laß weichen/ hernach abgiessen/ und wieder in den wein/ und also 3 mahl/ darnach 2 mahl in eßig/ wann das geschehen/ so ist sie corrigirt/ dann nimm ferner galgant 3 loth/ calmuß anderthalb loth/ zitwer/ weissen ingber/ iedes 1 halb loth/ braune müntzen 2 hände voll/ pulverisire alles klein: Darvon nimm morgens und abends in allen speisen nach belieben/ benimmt auch alle fieber/ grimmen und catharrische flüsse/ auch kaltes hauptwehe.

N. 47 Ein köstliches pulver vor die mundfäule und zitrach oder schwinden.

ERstlich nimm mascatennüsse 8 loth/ hecht-zähne/ eyrschalen/ gebrennten alaun/ bräunzeltel/ küchen-zucker/ iedes 1 quintlein/ 10 weisse ingber-zähn/ zitwer ein halb quintlein/ alles zu pulver gemacht; damit ein tuch/ so in braunellen-wasser angefeucht/ um den finger gelegt/ und in das pulver getunckt/ das zahn-fleisch damit gerieben/ daß es blutet/ hernach den mund mit frischem brunnen-wasser etlichmahl ausgespielet/ vor den zitrach aber/ mit honig und weinstein-öl zu einem sälblein gemacht/ und übergestrichen.

N. 48 Ein gutes pulver vor die mundfäule/ da man glaubt/ es seye der scharbock.

MAn nimmt braune müntzen/ agley/ iedes 4 loth/ muscatennüsse und myrrhen/ iedes 8 loth/ und ein halb loth hecht-zähne/ ein loth und ein quintlein gebrennten alaun/ mach alles zu pulver/ und misch es untereinander/ so ist es fertig. Wann die mundfäul so starck überhand genommen/ daß es ein scharbock ist/ soll man die pulver in honich vermischen/ und warm machen/ mit dem finger das zahn-fleisch und gaumen damit gerieben/ alsdann ausschmeissen und speihen/ mit lavendel- und salbey-wasser das maul waschen.

N. 49 Pulver für die pestilentz/ auch denen schwangern frauen zu gebrauchen.

NImm himmelbrant-wurtzel/ coriander/ breite salbey-blätter/ cardobenedicten/ kümmel/ cronabeth- oder wachholderbeeren/ aniß/ campher/ lorbeer iedes 1 loth/ weissen zuckercand 3 loth/ ingber 2 loth/ dieses alles zu pulver bereit/ darvon alle morgen was man zwischen 2 fingern fassen kan/ eingegeben/ der es einnimmt/ ist 24 stunden sicher vor der kranckheit/ einer erwachsenen person eines ducaten schwer/ einer schwachen weniger.

N. 50 Pulver zum purgieren.

MAn nimmt jalappa 3 loth/ senesblätter 2 loth/ rhabarbara 1 halb loth/ präparirten weinstein ein loth/ fenchel-saamen/ zimmet/ iedes ein quintlein/ des schönsten zuckers 5 loth/ diese species gestossen und durch gesiebt/ darnach wohl durch einander gemischt/ von diesem pulver einer erwachsenen person ein quintlein in ungesaltzener fleisch-suppe morgens frühe eingegeben/ einen jüngern den halben theil.

N. 51 Pulver vor die rothe ruhr.

MAn nimmt gebrennt hirschhorn/ muscatennüsse/ schlesische oder böhmische terra sigillata, krebs-augen/ iedes 1 halb quintlein/ zu pulver gemacht/ davon täglich offtmahls 1 oder 2 messerspitzen voll in gekochten reiß oder gersten/ oder in einer suppe geweichten brodt eingegeben/ darneben um den nabel mit muscatennüß-öl gerieben.

N. 52 Pulver vor die ruhr.

NImm tormentill-natter-wurtzel/ gebrennt hirschhorn/ eines so viel als des andern/ machs zu pulver/ in tauglichen ausgebrennten wassern eingegeben.

N. 53 Pulver vor die rothe ruhr.

NImm hollunderbeeren-safft/ und weitzen-mehl/ daraus mache einen teig/ und aus selbigem mittelmäßige blätter backe es im ofen/ biß sie gantz hart werden/ iedoch nicht verbrennen; machs zu mehl/ dann mit dem safft wiederum zu einem teig/ backe es wie vor/ und das zum vierdtenmal/ pülvere es gantz klein/ und so viel muscatennüsse darzu; dieses Pulvers 1 quintlein in einem weichen ey eingegeben/ es hilfft gar bald.

N. 54 **Pulver für den sand.**

MAn nimmt von einer zugemachten schnecke oben das blätlein oder häutlein/ stösts/ und so viel krebs-augen/ die kern von hetschebetschen oder hannebutten/ in hollunderblüthe- oder erdbeeren wasser eingegeben.

N. 55 **Das gute sand-pulver.**

ERstlich nimm fenchelkraut oder saamen/ petersilge/ rättig/ aniß-saamen/ welschen kümmel/ cardomomen/ muscatenblüthe/ mispel-kern/ iedes 1 loth/ pfirßken-kerne sammt der schalen/ steinbrech-saamen/ iedes 2 loth/ gebrennte hecht-zähne/ krebs-augen/ hanebutten-kern/ iedes ein halb loth/ dieses alles mache zu pulver davon nimm alle monat/ wann der monden einen tag neu ist/ nüchtern 1 quintlein trucken/ und faste 3 stunden darauf/ es zermalmet den Stein in der blasen/ und treibet ihn gelinde ohne schmertzen hinweg/ wer es aber trucken nicht nehmen kan/ der nehme es in einer fleisch-suppe/ oder wein.

Dieses pulver hat vielen leuten geholffen/ die grosse schmertzen gelitten haben/ also/ daß man offt vermeint/ sie werden dran sterben müssen/ so bald sie aber das pulver gebraucht/ haben sie keinen sand oder stein biß in ihren todt geklagt/ deren man auch etliche nach ihrem todt aufgeschnitten/ und keinen sand oder dergleichen in ihnen gefunden.

N. 56 **Pulver für das stechen.**

HEcht- und wilde schwein-zähne/ klapper-rosen/ von den zähnen iedes 1 von klapper-rosen 2 messerspitz voll/ von anfang alle 3 stund in frauen-distel- oder cardobenedicten-wasser/ auf die letzte des tages nur 2 mahl eingenommen.

N. 57 **Ein ander pulver für das stechen.**

NImm hecht-zähne/ hecht-augen/ hecht-creutz/ krebs-augen/ karpffen-stein/ hasen-sprung/ frauen-distel-saamen/ und nimm die wurtzel/ die heissen monstra/ das seynd die hochstehenden diesteln/ es wird eines ieden gleich genommen; Wann iemand das stechen ankommt/ oder hat/ dem soll man dieß pulver in röhr oder frauen-distel-wasser eingeben/ von 1 halb biß 1 quintlein.

N. 58 **Pulver für den stein/ alten und jungen/ wie auch schwangern frauen zu gebrauchen.**

MAn nimmt erdbeerkraut mit sammt der wurtzel/ steinbrechkraut mit sammt der wurtzel/ iedes 2 loth/ petersilgen-saamen/ meer-hierse/

iedes 1 loth/ alles zu kleinen pulver gemacht. Wann ein mensch das pulver 4 mahl im jahr einnimmt/ so ist er versichert/ daß ihm kein stein noch sand schmertzen macht/ dann es zermalmet ihn so klein/ daß er ohne empfindung weggehet/ wann aber einer mit dem stechen in der seite hart behafft ist/ der nehme 3 tage nach einander morgens 2 stunden vor dem essen/ und abends wieder; wann mans einnimmt/ muß man 2 stunden darauff liegen.

N. 59 Universal-pulver vor alle zustände.

MAn nimmt den langen grauen pfeffer ein halbes pfund/ cöllnische schöne weisse kreide drey viertel pfund/ solche stücke zu gar subtilen pulver gemacht/ und mischt es wohl untereinander/ von diesem gibt man einer person 10 gran/ auch 12 nach beschaffenheit der natur/ den kindern/ so unter 7 jahren/ 4. 5. 6. 7. gran/ man giebt es 3 mahl ein/ allezeit den andern tag/ und darauf 2 stunden gefastet und denselben tag kein kraut noch milch gessen/ und kan mans einnehmen in was man will/ aber allezeit nüchtern/ man kans auch denen sechswochen-kindern/ ingleichen den kind-betterinnen und schwangern frauen geben/ es balsamirt den gantzen leib des menschen zur gesundheit/ stärcket/ reiniget das geblüth/ verhütet vor pestilentz/ und allen natürlichen gifft/ in die 10 biß 30 jahr/ macht alles gifft ohne geschwällung in dem menschlichen leib vergehen/ versichert vor böse Lufft/ und andern unterschiedlichen schweren kranckheiten/ ist an vielen orten mit grossem nutzen probirt worden; dem vieh kan mans ebenfalls brauchen/ absonderlich wann man glaubt/ daß sie etwas gifftiges auf der weide oder im futter bekommen haben.

N. 60 Pulver vor die würm im leibe.

GEbrenntes hirschhorn/ eberwurtzel/ wurm-saamen/ iedes 2 loth/ dieses alles zu pulver gemacht/ gibs nach gedancken in was du wilst nüchtern/ laß 2 oder 3 stunden darauf fasten. Ist gewiß bewehrt/ und habe ohne zahl damit geholffen.

N. 61 Pulver die zeit zu treiben.

MAn nimmt lorbeeren die frisch/ und rein geschält seyn/ steckts in einen rockenen teig/ daß man keine siehet/ daß eine die andere nicht anrührt/ laß mit andern brodt backen/ wann sie gebacken/ klaube die lorbeeren aus dem brodte/ daß keine prosen daran hangt/ dörre die/ dann nimm pimpenell-wurtzel ohne kern 4 loth/ zitwer/ pomerantzen-schalen/ iedes ein loth/ saffran ein halb loth/ rothe myrrhen ein quintlein/ diese stück alle zu subtilen pulver gemacht/ dieses/ die mangel hat/ abends und morgens so

viel als man auf einen groschen halten kan/ in bier oder suppe eingenommen; eine kindbetterin aber nehme das in rittersporn-wasser ein/das bringt die zeit/ wehret dem reissen und aufblähen.

N. 62 Pulver für brandige oder schwartze zähne.

Ein brodt von gersten-mehl in einem ofen gebacken/ biß es gantz braun wird/ daß mans zu pulver stossen kan / dessen nimm 4 loth / hirschhorn 2 loth / rothe corallen 1 loth/ mastix ein halbes loth / mache alles zu pulver.

N. 63 Pulver vor die zähne.

MAn nimmt salbey und agley blätter / cardobenedicten-kraut / jedes 1 halb loth / rothe myrrhen anderthalb quintlein / mastix / weihrauch / jedes ein quintlein / gebrennten alaun/ schöne weisse veilgen-wurtzel / jedes dritthalb quintlein / zu einem subtilen pulver gemacht.

N. 64 Zahn-pulver.

MAn muß nehmen ein pfund rockenes brodt / und muß durch und durch gebrennt werden glüend wie die kohlen/ hernach gar sauber aus dem feuer genommen/daß keine asche daran bleibet/und selbiges auf ein sauber eisen oder stein legen / daß es kalt wird/ hernach so klein als es möglich gestossen / man muß auch nehmen eine grosse hand voll salbey-blätter / eine hand voll löffel-kraut/ beyde getrucknet/ und wohl gestossen / 2 loth weinstein/ auch ein halb loth perl-saamen oder staub-perlen / ein halb loth rothe corallen/ den vierdten theil von einer muscatnuß gerieben/ das übrige alles pulverisiret und zusammen vermischt / und man muß es alle tage brauchen.

N. 65 Pulver zu verhütung früher niederkunfft / oder daß es einer frauen nicht unrichtig gehe.

ALkermeskörne ein loth / rothen sandel ein halb loth / gewürtz-näglein/, 20 gran/ muscatnüß 20 gran / tormentill-wurtzel 10 gran / orientalische perlen/ rothe corallen/ weisse corallen/ jedes 20 gran / aber diese 3 stücke präparirt/ alle diese stücke stosse gantz klein / und durch ein kleines sieb gesähet/ alsdann mische darunter 12 blätlein gold/ und 3 loth gesiebten weissen zuckercand / zu einem pulver; Von diesem pulver soll eine schwangere frau / wann sie erschrickt / oder sich sonsten übel auf befindet / eine starcke messerspitze voll auf einem schnitlein wein und brodt / oder in einem sonst tauglichen wasser oder suppe einnehmen.

N. 66 Ein köstliches pulver zu vielerley sachen gut zu gebrauchen.

MAn nimmt muscatenblüthe / zitwer / alant-wurtzel / präparirtes hirschhorn / süßholtz wacholderbeeren / iedes 1 loth / weissen ingber / zimmet / galgant / nägelein / salbey / hirschzungen / ehrenpreiß / cardobenedicten / jedes ein halb loth / aniß / fenchel / kümmel / petersilgen-saamen / nessel-saamen / iedes 3 quintlein; cubeben / cardamomen / jedes drithalb quintlein; präparirten weinstein anderthalb loth / senes-blätter 6 loth / rhabarbara 3 quintlein / fuchs-lunge 2 loth / gems-wurtzel 2 loth / gämsenkugel 1 loth / weissen zuckercand 8 loth / fein gold 20 blätter. Dieses alles mit einander zu einen subtilen pulver gestossen / und alles mit einander wol vermischt / so ist es fertig; Das gold aber thut man gantz auf die letzt darzu / und vermischt es damit.

NB. Dieses pulver dienet zu dem haupt-schwindel / und andern haupt-kranckheiten; item vor das magenwehe / und aufsteigen desselben / macht ein frisches gehirn / stärcket das hertz / die lunge und leber / und erhält bey der gesundheit; reiniget den miltz und die blase / treibet den schleim aus dem halse / machet linde auf der brust / treibet auch den stein / ist auch gut für das fieber / macht ein klar gesicht / und eine gute farbe / es stärcket die sinne / und reiniget die gedärm / hält den menschen bey offenem leibe; in summa / dieses pulver ist nicht genugsam zu loben / versuchs ein viertel jahr nach einander / so wirst du wunder von diesem pulver sehen und empfinden. Von diesem pulver nimmt man des morgens nüchtern / und auf die nacht drey oder vier messerspitzen voll trocken in wein / oder wie man will.

Allerley rauch zu machen.

N. 1 Eine apostem-räucherung.

ERstlich nimm dürren majoran / coriander / weyrauch / gewürtz-näglein / meisterwurtzel / mastix und storax / weissen mohn / aniß / spickenarden / leinsamen / spanisch pech / rothe rosen und lavendelblüthe iedes ein loth / gelben agtstein 1 quintlein / die rosen samt dem spickenarden / lavendel und majoran müssen mit der scheer klein zerschnitten werden / das übrige gröblicht zerstossen / alles zusammen vermischt / dieser rauch ist bewehrt vor die apostem / oder sonst kopffwehe / daß man durch einen trichter in die ohren / und nasenlöcher rauchen lasse.

N. 2

N. 2 **Rauch für die böse lufft.**

WAchholderbeern 4 hände voll / weinrauten / alantwurtzel / bürckene rinde von bäumen / sadelbaum / gauchheylkraut / bockshorn / jedes 2 hand voll / eichenes laub 8 loth / gold-myrrhen 4 loth / mache alles zu groben pulver / beräuchere 2 mahl des tages die zimmer damit / wo du aus und eingehest.

N. 3 **Ein rauch die geburth zu befördern.**

NImm dürre rothe biessen / weissen agtstein / hüner-federn klein geschnitten / huff-schnitt von pferden / räuchere die frau damit / daß ihr der rauch in leib gehet.

N. 4 **Ein rauch für die blattern oder bocken.**

MEisterwurtzel klein geschnitten / gelben agtstein gröblicht zerstossen / eines so viel als des andern. Wann blattern oder pocken / flecke / oder dergleichen regieren / soll man bey denen kindern damit räuchern / auch die leute / wann sie aus der kirche kommen / ehe sie zu denen kindern gehen / wohl damit beräuchern / so trägt man den kindern nicht leicht was zu / oder stecket sie an.

N. 5 **Räucherung vor den catarrh oder husten.**

STorax 4 quintlein / spanisch pech / mastix / weihrauch / jedes drey quintlein / heiligengeist-saamen / küchen-zucker / jedes 2 quintlein / dieses alles gröblicht zerstossen / und wohl untereinander vermischt / behalt ihn zum gebrauch auf. Probatum.

N. 6 **Räucherung vor den leib-oder mast-darm.**

TErpentin / schwartzen weihrauch / schwartzen agtstein / spilling-kerne / eines iedwedern 1 quintlein / räuchere tücher damit an / und lege sie vor den leib.

N. 7 **Eine räucherung in grossen durchbrüchen / oder wilden wehen / wie auch in dem blut-fluß zu gebrauchen.**

COriander 1 loth / kümmel / fenchel / mastix / jedes 1 quintlein / schale von weinreiffen eine hand voll / schneide die schalen klein / das andere gröblicht zerstossen / mit diesem soll die frau des tags drey mahl geräuchert werden / und ein warmes angeräuchertes tuch über den bauch / und eines über den leib legen.

N. 8 Fluß-räucherung.

WAldrauch / mastix / weyhrauch / storax / rothe gedörrte rosen / von jeden 1 halb loth / weissen agtstein 1 quintlein / stoß es zu einem gröblichten pulver / die rosen aber werden klein zerschnitten / dann zusammen gemischt / so ist es fertig.

N. 9 Eine andere fluß-räucherung.

STorax / weyhrauch / rothe rosenblätter / lavendelblüthe / gelbe veilgen / blauen wilden rittersporn / meer-hirse / jedes 1 loth / gummi benzoe, ochsenzungen- und boragen-blüthe / jedes ein halb loth / mastix / myrrhen / weissen und gelben agtstein / jedes ein quintlein / gröblicht gestossen / die blüthe klein geschnitten / und untereinander vermischt.

N. 10 Geschwulst-räucherung.

ASsang oder teuffelsdreck / myrrhen / campher / weyhrauch / alaun / guten und wilden saffran / selbst gewachsenen hanff / und ein wenig waldrauch / der andern obigen jedes gleich viel / mache alles zu einem gröblichten pulver / demnach ein tuch angeräuchert / und über die geschwulst gelegt. Probatum.

N. 11 Eine andere geschwulst-räucherung.

NEtich-kraut mit sammt der wurtzel / schöll-kraut mit sammt der wurtzel / wespen-nest / wolffs-kraut / hollunderblüthe / selbst gewachsenen hanff / eines so viel als des andern / alles zu groben pulver gemacht.

N. 12 Glieder-räucherung.

JOhannes-kraut / pöonien der wilden / lavendelblüthe / jedes so viel man zwischen 5 fingern fassen kan / roßmarin eine halbe hand voll / mastix / weyhrauch / storax / jedes 2 quintlein / alles gröblicht zerstossen / und geschnitten zu einer räucherung.

N. 13 Glieder-räucherung / so man daran schmertzen hat.

MAn nimmt melissen / frauenblätter / käßpappel-blüthe / welche man brechen muß / wann die sonne schon ist untergangen / und im schatten dörren / machs zu gröblichten pulver: es wird von jeden gleich viel genommen / darnach wo man schmertzen in gliedern hat / gebraucht / es hilfft wohl.

N. 14

N. 14 Halß-räucherung / wann der halß verschwollen / und man löcher darinnen hat / so gewiß hilfft.

Alant-und meisterwurtzel / die vor der sonnen aufgang gegraben worden / jedes 3 loth / weissen weyhrauch anderthalb loth / stoß alles klein / wer ihn brauchen will / der lasse einen neuen ziegel glüend werden / und thue eine messerspitze von diesem räucher-pulver auf den ziegel / und laß den rauch durch einen trichter in den halß gehen / wann dieses geschehen / so dann einen löffel voll eßig auf den ziegel gegossen / und den dampff darvon in den halß empfangen / solches zwey oder dreymahl des tages gethan. Es hilfft gewiß.

N. 15 Ein rauch vor die harn-winde.

Nimm wilden saffran / marillen-oder morellen-kern / ringel-blumen / karpffen-blasen / eines so viel als des andern / machs zu gröblichten pulver zum gebrauch. Wann dann einem solche schmertzen kommen / muß man sich darmit räuchern / und warm geräucherte tücher über die seiten legen / man mag auch 2 bis 3 messerspitzen voll klein gepülvert davon einnehmen.

N. 16 Räucher-kertzen so bewehrt.

Gelbes wachs 1 pfund / myrrhen 2 loth / weyhrauch 3 loth / spicanarden anderthalb loth / assangh oder asa fœtida, hirschhorn / so zwischen zweyen frauen-tagen gesammlet / heilige geist-wurtzel / pimpenell / meisterwurtzel / krebs-augen / saffran / jedes 1 loth / campher ein halb loth / thymiama oder schwartzen weyhrauch / daß die kertzen schwartz werden 2 loth / vermische alles untereinander / und mache kertzlein daraus / so dann zum gebrauch aufbehalten / ist gut für entzündung / wildnüß und geschwulst / wie auch für alles ungesegnetes oder beruffen / so auch eine kindbetterin brauchen soll. Probatum.

N. 17 Ein rauch vor die kinder / wann sie aus dem schlaffe kommen.

Erstlich nimm eines eyes groß sau-koth / dörre es zu pulver / weissen mohn 2 löffel voll / asa fœtida ein quintlein / weyhrauch ein loth / mastix / myrrhen / jedes ein halb loth / wilden saffran 1 quintlein / campher ein wenig / johanneskraut / nachtschatten / mondscheinkraut / selbst gewachsenen hanff / eines so viel als des andern / ein wenig schröck-distel. Macht man den rauch vor ein knäblein / so nimmt man von den mondscheinkraut das männliche / vor ein mägdlein aber das weibliche geschlechte / dann das mondscheinkraut ist zweyerley art.

N. 18 **Ein rauch vor die mutter.**

NJm rohe rebhüner-federn/ mutter-muscatnüsse/ mutter-nägeln/ weiß und gelben agtstein/ muscatblüthe/ jedes nach belieben/ wilden möhren-saamen des meisten/ dieses alles zu einem gröblichten pulver gemacht; räuchere hernach den untern leib 14 tage/ richte die mutter wiederum an ihren ort; es ist bewehrt und gut.

N. 19 **Ein rauch vor die mutter.**

MAn nimmt alte schuh-solen/ schneidet sie klein/ harlinsath/ wilden möhren-saamen/ ein wenig rothe myrrhen/ agtstein/ mastix/ und wohlgemuth/ alles zu einem rauch bereitet/ und von unten auf geräuchert.

N. 20 **Ein guter rauch vor die pestilentz.**

WAcholderbeeren/ weinrauten/ alant/ bürckene rinde die mitlere/ sadelbaum/ bockshorn/ roßhuff/ jedes 2 hände voll/ eichenes laub eine hand voll/ rothe myrrhen 4 loth/ schwefel ein loth/ dieses alles untereinander gröblicht zu einem pulver geschnitten/ oder gestossen/ wann die gifftige kranckheit regiert/ soll man fleißig darmit im hause räuchern.

N. 21 **Ein anderer pest-rauch.**

MAn nimmt weinrauten/ wermuth/ sonnabend-gürtel oder gürtelkraut/ und wacholderbeeren/ eines so viel als des andern/ gepülvert/ und unter einander gemischt.

N. 22 **Ein rauch/ welcher in podagra schmertzen zugebrauchen.**

MAn nimmt johannes-kraut-blüthe/ betonien der wilden/ lavendel-blüthe/ jedes ein quintlein/ feld-cypressen-kraut/ 2 hände voll/ mastix/ weyhrauch/ myrrhen/ jedes 2 quintlein/ alles gröblicht zerstossen und zerschnitten/ und zum gebrauch aufgehoben.

N. 23 **Ein rauch vor die rose.**

MAn nimmt weinkraut-saamen/ gewürtz-nägelein/ mastix/ weyhrauch/ guten saffran/ poley/ sadelbaum/ heidenbrein-oder heyde grütze/ rothe myrrhen/ eines jeden gleichviel/ darnach nimmt man ein holtz/ von einer fisch-wannen/ und schneidets klein/ die andere sachen gröblicht zerschnitten/ von dem holtz muß man aber noch einmahl so viel als der andern sachen nehmen/ vermische es wohl untereinander/ alsdann ein tuch wohl angeräuchert und übergelegt.

N. 24 Eine andere räucherung.

NImm eselshaar / heydenbrein-oder heydegrütze / haber / blauen rittersporn / eines so viel als des andern / und damit beräuchert.

N. 25 Ein rauch vor das verschreyen oder beruffen.

ERstlich nimm den weyhrauch / myrrhen / gummi ladanum, jedes ein loth / paradeyß holtz / eybisch-wurtzel / jedes ein halb loth / nägelein / zimmet / jedes anderthalb loth / mache alles zusammen zu einem gröblichten pulver / und das leingewand darmit geräuchert.

N. 26 Vergicht-räucherung oder vor das reissen.

MAn nimmt betonien-potzen oder knospen / wilden saffran / vergicht-kraut / fusperkraut / huflattig-blüthe / kamkraut / haber-nessel / wald-rauch / alles gröblicht zerstossen und geschnitten / dann untereinander vermischt.

N. 27 Wind-räucherung.

MAn nimmt ringel-blumen / rothe nägelein / ein wenig kümmel / die weissen rinden von wenig fässer-reiffen / wind-wachs / lorbeer-schalen / zwibel-schalen / alles zusammen vermischt / so ist es gerecht.

N. 28 Eine räucherung vor die wilden wehen.

EIn wenig zwibelschalen / wilden hanff / kümmel / auch jedes ein wenig / vermische es untereinander / alsdann die schwangeren frauen ein wenig darmit geräuchert / also / daß sie darüber stehen / dann ein tuch warm geräuchert / und über den leib gelegt / es hilfft.

N. 29 Räucherung vor den zwang und durchbruch.

MAn nehme terpentin / darunter mische haber / und klein zerschnittenes holtz / so unter den wein-fässern liegt / eines so viel als des andern / darmit räuchere den hindern leib oder den mastdarm des tags 3 mahl / wann es von nöthen thut / ist auch absonderlich vor das vieh und kälber in dergleichen zuständen gut zu gebrauchen; mastix und terpentin ist in dergleichen zuständen auch zu gebrauchen.

N. 30 Räucherung vor den zwang und durchbruch.

MAn nimmt edele chamillen / mastix / colophonium, gelben agtstein / himmelbrandt oder königskertzen / faulen herben käß / jedes nach gedüncken oder belieben / mische es untereinander zu einem rauch-pulver / räu-

chere tücher darmit ab / und lege es vor den leib / man kan auch ein glütlein oder kohlfeuer unter den leib mit dem rauchfeuer halten/ daß selbiger in den leib gehen kan.

N. 31 Ein guter rauch vor die wind oder blehungen der mutter / und vor das reissen.

LOrbeer-schalen / ringel-blumen / kümmel und fenchel jedes loth / muscatenblüthe / rebhüner-federn die rothen / und rothe myrrhen/ jedes ein loth/ bibergeil ein halb loth / stoß solches alles gröblicht untereinander/ oder schneide es klein/ und vermische es zu einer räucherung untereinander. Wann ein mensch an den winden leidet / oder reissen hat/ soll man von diesem rauch ein tuch oder küssen darmit anräuchern / und über den bauch legen.

N. 32 Eine gute räucherung vor flüsse/ catarrhe und apostem in der brust und haupt.

ROthe rosenblätter / lavendelblüthe / spicanarden-blüthe/ roßmarin / majoran / jedes eine hand voll / spanisch pech / storax / küchen-zucker / weissen weyhrauch / rohe rothe corallen / jedes 2 loth / gelben agtstein / mastix / lein-saamen / heiligen geist-saamen / meister-wurtzel/ dicke chamillen/ jedes 1 loth/ zerschneide und zerstosse solches gröblicht / mische es wohl untereinander zu einer räucherung.

NB. Wann ein mensch einen fluß oder schmertzen in der achsel / füß oder dergleichen hat / soll man von diesem rauch ein tuch anräuchern/ und sich darmit streichen/ oder umschlagen/ oder wann ein mensch einen catarr im kopff oder sonsten im kopff schmertzen empfindet / oder sich eines apostems besorget/ soll er ein tuch oder hauben wohl anräuchern/ und also aufsetzen / aber nicht warm / dann dieses ist gar ungesund ; Wann ein apostem im kopff seyn solte/ so mag man auch wohl von diesem rauch-pulver auf ein keines kohlfeuer legen/und einen trichter an das ohr halten/ und das kohlfeuer mit dem rauch unter den trichter halten / damit der rauch in das ohr hinein gehen kan.

N. 33 Räucher-zeltlein/ sommers-zeit die zimmer damit zu räuchern.

NImm rothe frische rosen 4 hand voll / präparirten coriander 6 loth / des wohlriechenden gummi elemi, betonia anderthalb loth / mastix 1 loth / lavendel ein halb loth / zucker 4 loth / mache dieses alles / ausser den rosen zu pulver/ darnach vermische es unter den zucker/ und frische rosen/ stosse so lange / bis es wird wie ein teig/ mache runde und breite zeltlein daraus nach deinem wohlgefallen/ darnach beräuchere das zimmer/ es

ist

ist ein annehmlicher rauch/ welcher die lufft reiniget/ auch das gehirn/ hertz- und lebens-geister erweckt und stärckt.

N. 34 Die guten spanischen pastillen zu machen.

MAn nehme spanisch pech 4 loth/ storax calamita 2 loth / gewürtz-nägelein 1 loth/ bisam und ambra jedes 20 gran / zibeth/ 10 gran / was kan gepülvert werden / zu pulver gemacht / hernach nimm tragant / weiche ihn in einem frischen brunnen-wasser ein / hernach drücke ihn wohl aus durch ein tuch / thue die pulver und den zibeth darunter / stoß es wohl und lange durch einander bis sich der teig fein arbeiten läst/ hernach formire zeltlein / oder was du wilst daraus / und laß bey dem ofen trucken werden / also seynd sie fertig. Dieses ist ein lieblicher und wohlriechender rauch in einem zimmer zu gebrauchen / es können ihn aber nicht alle leiden.

Allerhand sachen zu præpariren und zu solviren.

N. 1 Allerley saltz zu präpariren.

NImm kräuter die wohl dürre seyn / brenne sie zu asche / thue die asche in ein becken/giesse heisses wasser daran/und laß sieden/ filtrir es durch ein fließ- oder lesch-papier/ hernach in einen kessel / laß gantz einsieden/ thue es hernach heraus in einen schmeltz-tiegel / setze es in das offne feuer und thue ein wenig schwefel darzu / laß also abkühlen / nimm hernach den tiegel heraus / wann es abgekühlet ist / und giesse wieder wasser daran / thue es in einen kolben / laß es wieder verrauchen / wanns hernach gar verraucht und kühl ist / so thue es heraus / so ist es fertig / ist es nicht genug weiß / so gieß wieder warmes wasser daran/ und filtrir es wiederum durch/ und laß wiederum verrauchen/ so ist es fertig/ und also macht man alle saltze.

N. 2 Alle sachen zu solviren und aufzulösen.

GLeich wie man die corallen auflöset / auf diese weise kan man auch alle sachen auflösen / als hecht-zähne / wildeschwein-zähne / krebs-augen/ und dergleichen / und wird auf folgende weise gemacht: Man nimmt corallen/so viel man will/ giest guten distillirten wein-eßig darüber/ daß selber 4 finger hoch darüber stehet / alsdann laß über nacht an einen warmen ort wohl vermacht stehen/laß es dann durch ein fließ-oder lesch-papier lauffen/ diß so lange / bis alles aufgelöst / und nichts als fæces zurück bleiben / in dem-

demselben eßig einen spiritum vitrioli hinein getropft / so fält das magisterium zu boden / giesse so dann frisch wasser auf die materie / daß sie sich absüsset / und wanns eine weile gestanden hat / gieſt man es gelinde ab / und wieder ander wasser daran / bis es nicht mehr sauer ist / dann in einem glase getrucknet / den eßig sauber abgeseiget / kan man denen leuten in frischen wasser abgegossen / trincken lassen / so viel sie wollen / (in hitzigen kranckheiten zu verstehen;) die perlen löset man auf mit distillirten eßig gleich wie die corallen / darbey aber ist zu beobachten / daß man in einem seidel oder nössel des eßigs 2 bis 3 loth distillirten grünspan-geist giessen muß / so lösen sich die perlen desto besser auf / und wird das magisterium viel schöner und weisser / nachdem ist zu procediren / gleich wie mit dem corallen-magisterio.

N. 3 Wie man sacharum Saturni oder bley-zucker zurichten soll.

MAn nimmt bley-ertz / rothe mennige / oder silberglöte / giesse darauf einen starcken distillirten wein-eßig / und laß es in einer wärme so lange stehen / bis der eßig alle süsse heraus gezogen / so dann durch ein fließ-oder lesch-papier lauffen lassen / und in einer sand-capellen bey linden feuer den eßig völlig darvon abrauchen lassen / auf das trucknе man kan 1 oder 2 mahl frisches wasser nachgiessen / damit der geschmack von dem eßig sich verliehrt / und wieder trucknen lassen / so bleibt der bley-zucker schön weiß in dem glaß.

N. 4 Bräun-zeltlein zu präpariren.

MAn nehme salpeter 1 pfund / lege denselben in einen schmeltz-tiegel / den setzt man ins kohlfeuer / daß er zergehet / alsdann gestossenen schwefel darunter gemischt / wann der schwefel aufhört zu brennen / mischt man darunter sal armoniacum, und schäumt den unsaubern schaum herab / gieß es auf eine blecherne taffel in form kleiner küchel / so seynd sie fertig / man kan über 1 pfund nicht machen / und wann was am schmeltz-tiegel bleibt / zerläst mans im feuer wieder / und gieſt es wie oben gemeldet.

N. 5 Coriander zu präpariren.

MAn weiche diesen in eßig / und laß ihn 4 oder 5 stunden weichen / und hernach thut man ihn auf ein sieb / und läst ihn trucken werden von sich selbsten / oder in wegbreit wasser / auch 4 oder 5 stunden weichen / und eben für sich selbst trucknen lassen / zum stopffen muß man den nehmen / der mit dem breiten wegrich-wasser ist präparirt / zum purgieren aber der mit eßig.

N. 6 Tuciam zu präpariren.

MAn nehm einen schmeltz-tiegel / lege die tucia darein / wie sie ist / setze sie in das feuer / und laß sie glüend werden / lesche sie in rosen-wasser etliche mahl ab / zerreibe sie auf das kleineste / gieß immer rosen-wasser darzu / daß es dicklicht wird / alsdann laß es durch ein trichterlein auf das papier fallen wie grosse tropffen / und truckne es / so ist es fertig.

N. 7 Die edel-gesteine zu präpariren.

DIe pretiosen-steine / als rubin / smaragd / hyacinth und granaten / werden vorhero in einem schmeltz-tiegel gebrennt / so dann in einem rosen-wasser abgelescht / getrucknet / nach dem in einem mörsel zu pulver gestossen / hernach erst auf einem reibstein mit rosen borragen-und dergleichen hertzstärckenden wassern subtil abgerieben / auf das papier getropfft / und trucknen lassen.

N. 8 Das hirschhorn philosophice zu präpariren.

MAn schneidet das hirschhorn zu stücken / thut es in einen wasser-krug / der groß ist / und macht den deckel fest zu / daß kein dampff heraus kan / hernach nimmt man cardobenedicten / erdrauch / borragen / ochsenzungen-kraut / wäscht es sauber / und hackt es / thut die kräuter in einen brandtwein-kessel / und giest frisch wasser darauf / und macht den kessel zu / die röhre von dem hute muß in den krug gehen / wo das hirschhorn ist / also muß der krug auf der seiten ein loch haben / so viel daß die röhre hinein kan / und unter den kessel wo die kräuter seyn / gibt man feuer / daß es wacker siedet / so gehet der dunst in das hirschhorn / und wird mit der zeit gantz weich; du must aber acht geben / daß es sich nicht gar zu starck einsiedet / darum must du wasser nachgiessen. Wann man meint / daß die kräuter nicht mehr kräfftig seyn / so nimmt man frische / und macht es wie zuvor / und so lang bis das hirschhorn gantz weich wird / daß es sich schneiden läst / alsdann nimt man es heraus / und schält die schwartzen rinden herab / so ist es gantz weiß / läst es auf einen reinem orte drucknen / so wirds wieder fest; stösts und gibts nach gedancken ein zum schwitzen / ist besser als edelgestein-pulver / ich hab es vielmahl den leuten gebraucht / und grossen effect gesehen / man gibts in aller hitz und fiebern ein / man kan auch eine sultze oder gallart neben dieser präparirung haben / so macht man unten am kruge ein loch / und setzt ein geschirr unter den krug / der muß auf etwas stehen / so fliest das wasser darein / das siedet man nach dem in einem becken gantz dicke wie eine sultze oder gallart / nach dem giesset man es in eine schüssel / läst es trucknen in einem warmen ofen / und behälts. Ist eine treffliche hertzstärckung in fie-

bern und dergleichen kranckheiten / ein wenig in einer suppen zergehen lassen und eingenommen.

N. 9 **Meer-zwiebeln zu präpariren.**

MAn nimmt frische meer-zwiebeln / die nicht faul sind / von diesem thut man die dürre schale hinweg / hernach schlägt man sie in einen rockenen teig ein/und bäckt solches mit dem brodt in dem ofen/alsdann mit dem andern brodt heraus/ das brodt schält man von den zwiebeln weg/die zwiebeln aber zerblättert man gar bis auf das hertzlein / welches man weg thut/ die blätter aber fast man an einen faden / daß keines das ander anrühret/ und hengets an einen warmen ort/ da es lüfftig ist auf daß solche gantz dürre werden/ so sind sie fertig.

N. 10 **Scammonium zu präpariren.**

MAn nimmt 1 pfund qvitten-safft / myrabolanen, citronen-schalen/ jedes 2 loth/ machts zu pulver/ und thut sie in den safft / und läst es 24 stunden stehen/ alsdann nimt man scammonium des besten 2 pfund/ auserlesenen mastix 2 loth/zerstöst alles/und mischt es unter die obige materien/ und macht zeltlein daraus / so ist es fertig.

N. 11 **Auf eine andere weise.**

MAn nimmt scammonium, stösts/ legt es auf ein fließ-papier von einander / alsdann etwas schwefel darauf gesäet / und auf einen rost / darunter eine glut oder kohlfeuer ist / gelegt / so ist sie fertig / doch achtung gegeben/ daß es nicht verbrennet.

N. 12 **Den weinsteln zu präpariren.**

NImm schönen weinstein / der schön groß geblättert ist / diesen sauber gewaschen mit frischem wasser/ getrucknet und zu pulver gestossen / diß pulver in einen kessel mit wasser gethan/ und laß es 3 oder 4 stunden sieden/ hernach seigt mans gelinde ab in einem andern kessel / und läst es in einer glüenden asche stehen/ von sich selbst kalt werden/ darnach giest man dieses wasser wiederum auf das vorige pulver: die crystallen/ die sich in dem kessel angeleget haben / nimmt man mit einem eisernen löffel heraus / unterdessen läst man den weinstein wiederum so lange sieden/ als zuvor / mit diesem sieden continuiret man so lange bis aller weinstein zergangen ist / und die crystallen alle zusammen gelesen/ diese wäscht man allezeit sauber mit frischem wasser so lange / bis es gantz klar und lauter darvon wird / nach diesem trucknet mans und reibts zu pulver / so wird es gantz weiß.

N. 13 Die wolffs-milch-wurtzel zu präpariren.

Diese wurtzel muß in einem scharffen eßig 3 tage und nächte eingeweicht liegen/ darnach getrucknet/ und zu pulver gestossen / darvon zu 25 gran/ ja auf 30 gran den stärckern eingegeben in einer suppen / purgirt stattlich / ist zu verstehen/ die leut so sich leicht brechen.

N. 14 Wie man die wurtzel valeriana zu den augen präpariren soll/ man nennet es auch katzen-augen-wurtzel.

Man nehme im frühling-oder herbst-zeit diese wurtzel / laß solche in einem versperrten zimmer etwas überwelcken / hernach schneidet man die kleine wurtzeln reinlich darvon / schneidet solche in kleine länglichte stücke/ thut sie in eine gläserne flasche / schlägt darum einen teig / daraus das rockene brodt gebacken wird/ u. vermacht die flasche/ daß nichts mehr von der flasche zu sehen ist/alsdann stellet man solche in einen backofen/läst es so lange stehen/ als sonst ein ausgebackenes brodt zu stehen pflegt; wañ dieser teig mit der flasche erkaltet / so nimmt man die flasche heraus / schüttet die wurtzel auf ein sauber papier/ läst sie in einem zimmer wieder ein paar tage stehen / daß sie etwas trucknet / und hebe sie hernach auf zum gebrauch: Wann man diese wurtzel brauchen will/ so nehme man ein wenig in eine schüssel/ und giesse darauf weisses rosen-wasser / und so viel augen-trost-wasser/und lasse es 18 oder 24 stunden in der infusion stehen an einem warmen ort/ alsdann filtrirs durch ein fließ-oder lesch-papier/ so wird ein lichtes/ braunes wasser daraus/ das behalt in einem glase / und netze die augen mit einem tüchlein alle abend u. morgens darmit/ es macht das auge klar/ benimmt die röthe und schmertzen daraus/ und stärcket überaus die augen/ absonderlich wird das wasser gebraucht zu den duncklen und schwachen augen / zu steten flüssen/ so darauf fallen/ und die augen schwächen / ist sehr bewehrt/ und an vielen probirt / die gar denckle und schwache augen gehabt haben/ so nicht viel in die ferne sehen können / daß sie also gestärckt/ und das aug geschärfft worden/ daß sie ein scharffes gesicht darvon bekommen haben. Probatum.

N. 15 Wie man den crocum metallorum präpariren soll.

Nimm rohes antimonium und salpeter jedes gleich viel/ diß wird alles zu klarem pulver gestossen / und zusammen vermischt. Thue es in einen mörsel/und mit einem brennenden span zündet man es an/so brennts augenblicklich wie ein pulver / wanns ausgebrennt ist / so zerstöst mans / wann es kalt worden / zu einem pulver / hernach giest man frisches wasser

darauf / und rührt es wohl untereinander / läst es stehen / bis sich das trübe wiederum gesetzt hat / alsdenn seigt man das wasser ab / und giest wieder frisches wasser darauf / und wiederum wohl abgerührt und sitzen lassen / und wieder abgossen / dieses soll 5 oder 6 mahl geschehen / wann man das letzte wasser hat abgeseiget / so thut man das dicke heraus auf ein fließ-papier / u. last es trucknen / und auf dem stein zu klaren pulver reiben / dieses pulver nimmt man für einen erwachsenen menschen 8 oder 9 gran / und gibt es ein in was man will / oder weicht es über nacht in einem wein / seigt zu morgens den klaren wein ab / u. trinckt ein mittelmäßig gläßlein voll aus / dieses pulver purgieret unter und über sich / ist in denen fiebern köstlich / auch allen gallsichtigen menschen / die viel alte verlegte galle bey sich haben; NB. So offt es einen bricht / soll man allezeit etwas von einer suppen nach trincken.

N. 16 **Die corallen-tinctur zu machen.**

NImm wein-eßig / den muß man abziehen durch einen gläsern kolben 2 mahl / das erste mahl läst man alles herab lauffen / bis es gantz dick am boden ist / hernach thut man ihn wiederum in einen andern kolben / und abgezogen / daß von 1 maß 1 seidel herüber gehet / gieß es auf die corallen / und laß es auf einem warmen orte stehen / bis sie aufgelöst seyn / wann die leeren hülsen in der höhe schwimmen / und der eßig keine blase mehr gibt / so giest man ihn ab / und thut einen andern darauf / bis es gnug ist / darnach thut man es wieder in einen kolben / und läst es ablauffen / bis nichts mehr herüber gehet / nachdem nimmt man es heraus / und thut es in eine gläserne retorte / die mit leim verschmieret ist / und setzt es in eine sand-capelle / über und über mit sande verlegt / und die fürlage daran / die erste wässerigkeit thut man hinweg / und wieder eine andere fürlage für / so gehet der rauch hinein / und wird zu einem öl / wann kein rauch mehr gehet / so ist es genug / im anfang mache gelinde feuer / und auf die letzt immer stärcker / und laß es so abkühlen / wann es genug ist / und die fürlage weggenommen / das öl in ein glaß gethan / und wohl vermacht.

N. 17 **Beschreibung des extracti von menschen hirnschalen / oder vom cranio vor das böse wesen oder schwere noth.**

NImm 2 oder 3 menschen hirnschalen / diese zerstosse in einem steinern mörsel / oder gröblicht geraspelt / diese materie in einen glaß-kolben mit einem langen halse gethan / darauf aqua vitæ von wacholderbeeren / oder salbey-wasser gegossen / daß es 4 oder 5 finger darüber schimme / der glaß-kolbe muß wohl zugemacht werden / damit der dampff nicht heraus komme / laß hernach in der discretion in balneo, welches dämpffig ist / 12

tag

tag hernach seigt man das aqua vitæ von dem cranio, und prests auf das allerstärckeste aus / dieses aqua vitæ wird gleichsam blutroth/und wird alles ölicht/thue das aqua vitæ in ein glaß/und behalte es auf/bis mehr darzu kommt; nimm jetzo wiederum das vorige ausgepreste cranium, thue es eben in vorigen glaß-kolben / und giesse wiederum ein frisches aqua vitæ oder salbey-wasser darauf/ und lasse es in einem balneo, wie zuvor/ noch 4 oder 5 tage stehen / hernach seige es wiederum ab / und presse es starck aus / also daß alle substanz oder essenz heraus von dem cranio geprest wird/ alsdann nimm das erste und andere aqua vitæ zusammen in einen saubern glaß-kolben/ und distillire es herüber / nicht aus dem sande/ sondern aus dem balneo, dieses so lange gebrennt/ bis es auf dem boden / wie eine seiffe wird / dieses extractum muß mit seinem saltz und schwefel / welches das cranium in sich hat/gemacht werden / damit der schwefel u. das saltz in das extractum kommt/ und diß muß also geschehen; nimm das ausgepreste cranium, von welchem das aqua vitæ ist ausgeprest / thue es in einen schmeltz-tiegel/ brenne es zu asche / aus dieser asche mache eine lauge / koche es wieder zu einem saltz/ vermisch es mit dem extract, und behalt es in einem glase/ dieses extractum ist ein köstlicher Schatz wieder die fraiß-oder das böse wesen / welcher fleißig aufzubehalten ist/ seine dosis ist von einem halben/ bis einen scrupel mit einem solchen wasser / welches vor das böse wesen ist / zugebrauchen.

N. 18 **Ein elexir, dessen krafft und eigenschafft.**

Alexandrinische myrrhen/ aloes epaticæ, orientalischen saffran/jedes 8 loth/ mache alles zu pulver/ und mit dem allerbesten brandtwein angefüllt in ein glaß gethan / etwas von dem rectificirten schwefel-öl / durch die glocken oder campanam bereitet / man muß aber solches öl aus gelben oder gröblichten schwefel / und wann ein regenwetter eingefallen/ bereiten/ so gibt es des öls desto mehr/ so viel darauf giessen/ daß das pulver 4 finger hoch darmit bedeckt werde/ dann in der digestion u. circulation 2 monat stehen lassen/ endlich was tingirt u. extrahirt, ist durch die neigung darvon abzusondern/ auf die am boden verbliebene materie einẽ guten brandtwein gegossen/wiederum 2 monat circuliren/ das gefärbte heraus ziehen absonderlich/u. mit dem vorigen gefärbten liquato vermischen/ die hefen an dem boden allgemach distillirn / was zum ersten heraus tropfft / das thue zu der vorigẽ tinctur, u. laß es einen gantzen monat in der distillation circulirn, es ist eines lieblichen geschmacks/und nicht bitter/man muß es wohl in acht nehmen/daß man die materie mit brandtwein befeuchtet/und sie gleichsam zu einem teig mache/ das schwefel-öl darnach darauf giessen / dann sonsten

würde die gantze materie schwartz. Es trucknet und erwärmet die erkalteten glieder/ heilet alle gebrechen/ dienet für brust und lungen/ bewahrt auch vor pestilentz/ u. böser lufft/ führet aus dem magen alle feuchtigkeit/ und stärckt denselben/ wie auch die gedärm/ und kommt dem schmertzen vor/ dienet vor die schwindsucht/ husten und keuchen der alten leute/ reiniget die brust/ verbessert den erkalteten magen und haupt/nimmt den nebel des gesichts weg/ stärckt das gedächtniß/ benimmt die schmertzen in rippen/ zerbricht den stein in den nieren/ macht dem quartan-fieber ein ende/erwehret das podagra/ schärffet die sinne/ vertreibt die melancholey/ heilet alle wunden/ und bringt langes leben/ hält zurück das graue haar/ und benimmt alle hitz und kalte gebrechen; Es wird von 6 bis auf 10 und 12 tropffen in wein/ oder einem darzu beqvemlichen wasser eingenommen/ und gebraucht. Diese präparirung des elixir liegt meistens an der kunst.

N. 10 Tugend der cronabeth-oder wacholderbeeren/wie solche zu präpariren/und zu gebrauchen seyn.

WAnn du wilst/ so must du cronabeth-oder wacholderbeeren im sommer einsammlen/ so schöne schwartz und zeitig seyn/ solche in ein glaß oder steinern geschirre gethan/ darauf giest man den stärckften wein/ den man bekommen kan/ damit sie können beitzen oder weichen/ von diesen beeren nimmt man 8. 10 oder 12 frühe oder zu abends/ man muß sie wohl zerbeissen/ und essen/ doch dergestalt/ daß man solche einen tag auslässet; wann man will/ kan man ein paar löffel voll wein darauf trincken; dieses ist ein trefliches recept allezeit zugebrauchen/ es erhält den menschen lange zeit gesund: Erstlich/ stärcken sie das haupt und gedächtniß/ und trucknen aus die überflüßige feuchtigkeit; erhalten den leib bey guter gedeyhung/ macht ein gutes gesicht der augen/ seynd gut vor die brust/ vor das hertzklopffen/ vor fallende flüß/ vor die winde im bauch/ vor die zahnschmertzen/ vor stinckenden athem/ vor erkältung des leibes/ vor stein/ sand und grieß/ für das gifft/ für üble lufft/ für die goldene ader/ für viertägliche fieber/ macht gutes geblüt/ gutes gehör/ treibt den urin/ stärckt den magen/ behütet für den schlag und schwindel/ stärckt das marck in gliedern/ für zittern/ kranckheiten/ für gifftige ottern und sipern wegen anblasen; die schwangern frauen aber müssen es nicht gebrauchen.

N. 20 Krafft und würckung der brunnkreß/ auch wie dieselbe zugebrauchen.

DJe brunnkreß/ von dem jetzt hier meldung geschicht/ ist nur die süsse/ mit etwas breiten und grossen blätlein/ sattgrün/ nicht die braunhäutige/ welche hitzig und trucken im vierdten grad ist/ diese aber nur in dem an-

andern / bey denen brunnen-qvellen zu finden / nicht aus dem morast zu suchen / zugeschweigen seine andere vielfältige tugenden; eröffnet die harten verstopffungen / kröß-und gall-adern / welche offtermahlen auch mit dem stahl nicht zu gewinnen / aus ursach daß der speiß von dem magen in die leber der durchgang benommen / und die fernere austheilung in den ersten wegen stecken bleibt / alldorten verfaulet / und dann mit grossem gestanck täglich / oder über den andern tag hinweg gehet / also nothwendiger weiß / der leib aus mangel der nahrung in eine abzehrung und schwindsucht fället / zu zeiten mit einem schleichenden fieberlein / welches mit der zeit in die länge in ein rechtes dörr-oder hectica-fieber auszuschlagen pflegt zu ausrottung dessen dann die abgemattete kräffte einen so langwierigen gebrauch der bauren-artzneyen nicht ausdauern können / wann solche nicht zugleich einer nahrhafften eigenschafft theilhafftig seynd / nemlich medicamenta alimentosa, als die brunnkreß ist / und andere dergleichen.

Zum andern verbessert sie auch die erste dauung in dem magen / wann etwan eine versäuerung der speise daselbst ist / mit vielen dünnen stühlen zu vermercken / reiniget auch gewaltig das geblüt.

Drittens hat sie eine vielfältige erfahrne eigenschafft / die lunge und alle eingeweide zu reinigen und zu stärcken / wo etwan eine versehrung oder verwelckung verhanden / die allbereit schon in eine lungensucht getreten / oder sonst die lufft-röhre derselben mit zähen schleim angefüllet / einen schweren athem verursachen / ungeacht sie etwas härter zu verdäuen / und lange aufstösset / wie es von dem rättig gesagt wird. Qui digerit omnia se quam, &c.

Und seynd / die wahrheit zu bekennen / mirackel geschehen / sonderlich in der abzehrung / allermassen einer / welcher an diesem zustande so weit kommen / daß nichts / als haut und bein an ihm gewesen / diese kranckheit eine grosse summa geldes gekostet / und kein berühmter doctor zu finden gewesen / welcher nicht in die vielfältig gehaltene consilia gezogen / und alle vorgeschlagene artzneyen mit sonderbaren fleiß gebraucht worden / doch alles umsonst / bis daß er endlich auf einrathen eines armen manns sich der brunnkreß bedienet hat / nachfolgender weiß:

Erstlich von der süssen brunnkreß nahm er eine halbe keine hand voll / die obristen wipffel / die gröblichsten stengel hinweg gethan / etwas ausgewaschen / dann mit dem besten kärtzer-öl / als so viel vonnöthen / 5 bis 6 tropffen eßig besprenget / und mit gestoßnen weissen zuckercand nach belieben abgezuckert; ein solches schüßlein voll asse er morgens frühe nüchtern aus / und brauchte es ein gantzes viertel jahr / also / daß ihm mercklich von tag zu tag das fleisch und die kräffte wieder brachte / und brauchte es zu anfang des monaths januarii / und 6 wochen lang continuirt.

Zum

Zum andern wann hitzige/ truckene naturen verhanden / die können der brunnkreß eine hand voll mit geläuterten käß-wasser etliche waller oder süde lassen aufthun/ mit wenig limonien-schalen zuletzt in den sud hinein geworffen/ alsdann durch gesiegen mit dem genuesischen aqua di cedro, oder safft von halb sauern pomerantzen und äpffeln/ abgesüst/ mit wenig pomerantzen-blüthe oder zimmet-wasser mit qvitten-wein distilliret/laulicht oder kühl 1 stund nach der suppen nehmen / desgleichen nachmittage um 4. uhr.

Drittens / wäre auf besagte manier einem menschen zu gebrauchen nicht undienstlich / oder man kan darzu nehmen sauerklee / spanischen saurampff auch 1 hand voll/ welche beede die etwan verdächtige / hitzige eigenschafft der brunnkreß in zaum hielten / beede stoß in einem steinern mörsel mit einem höltzern stössel den safft ausgepreßt / hernach mit einer semmel-schmollen oder brosamen/rosen-wasser/oder limonien-safft vermischt/abgezuckert 3 oder 4 löffel voll als ein salsen oder sallart zu der tafel gebrauchen/ oder 2 hand voll mit 1 maß brunnen-wasser sieden/abzuckern/morgens und abends einen trunck darvon thun/ doch ist zu mercken / daß die brunnkreß durch vieles sieden wegen des flüchtigen saltzes / welches sie heimlich in sich hat/ seine krafft verliehrt / also ist sie gar behutsam und linde zu tractiren.

Vierdtens/ kan man unterweilen die brunnkreß mit breiten wegrich und zucker einstossen / wie einen zucker-rosat / darunter vermengt / mit limonien-safft säuerlich gemacht/ morgens/ mittags und abends einen löffel voll darvon genommen/und dieses mehr/wann die abzehrung von der lungen herrühret.

Fünfftens/ ist die brunnkreß auf ein andere weiß zugebrauchen/man nimmt desselben wie viel man will/3 oder 4 gute hände voll/ die stengel hinweg gethan/ in einem steinern mörsel gerieben/ die schmollen oder das weiche von einer semmel geweicht in ein theil pomerantzen-blüth eßig/ ein theil wein/und rosen-wasser/reibs untereinander/ zuckers ab nach belieben/thue es in ein weites glaß/ brauche mittags und abends etlich löffel voll / man kans auf 3 oder 4 tag nehmen / aber allzeit frisch zubereiten.

Also ist die brunnkreß zu gebrauchen / aus welcher man auch einen geist distilliren kan/nicht per fermentationem,allwo das volatile,in welchen die meiste tugend verborgen liegt/ zu grund gehet / und hinweg fliehet/ sondern mit einem kornbrandwein oder spiritu frumenti, dessen von 10 bis 20 und mehr tropffen in einem glaß wein oder suppen zu nehmen.

N. 21 Wie man den rothen heilsamen stein / lapis medicamentosus genant/ machen soll.

NImm weissen und grünen vitriol / jedes 2 pfund / alaun / bleyweiß / galmeystein/bolum armenam jedes 3 viertel pfund/sal armoniacum 2 loth/

loth/ diese stücke zerstoß alle/ und mische sie wohl untereinander/ gieß ein wenig eßig darauf/ thue es in einen neuen hafen oder topff/ den mit einem aufgestürtzten deckel mit leim wohl vermacht: wann der leim trucken wird so setze den hafen oder topff ins feuer/ oder in einem heissen back-ofen/ laß 2 stunden darinn stehen/ und thue alsdann den hafen-deckel herab/ und laß den stein im ofen gar trucknen/ so ist er bereitet/ man kan ihn aus dem hafen nicht bringen/ man zerschlag dann denselben.

Wie derselbe zu gebrauchen sey.

ZU einem loth stein soll man nehmen ein halbes seidel oder nössel wasser/ und den stein darinnen zergehen lassen/ in dasselbige wasser muß man ein tüchlein netzen/ und solches auf den schaden legen/ doch den schaden offt darmit waschen; seine tugenden seynd/ daß er heylet alle offene schäden/ so wohl alte/ als auch zitrach oder schwinden/ rauden und gelbsucht/ die schäden und alle böse fressende blattern aufgestochen/ damit gewaschen/ dann das wasser vertreibt alles böses/ das dem menschen zwischen haut und fleisch stecket/ auch ist es gut vor die bräune und allen gebrechen des mundes/ er vertreibt und benimmt das böse zahnfleisch/ verzehrt das böse überflüßige geblüth/ davon der unleidentliche schmertzen der zähne seinen ursprung hat/ mit diesem wasser das maul ausgespült/ und eine weile darin behalten/ es tödtet auch den krebs und haar-wurm; das wasser ist auch gut zu denen augen/ vertreibt das fell/ und erkläret das dunckle gesicht/ dovon in die augen gethan/ zu den bösen offenen und geschwollenen brüsten ist er bewehrt/ man muß ihn des tags 3 mahl darzu gebrauchen/ mit auswaschen und tüchlein auflegen/ er heilet auch rinnende schäden/ die sonsten mit salben oder öl nicht können geheilet werden/ ist auch gut für das rothlauff/ sonderlich ist er auch bewährt zu den alten schäden auf den füssen.

N. 22 Vor allerley gifft die serpentaria-wurtzel/ dessen krafft und tugend.

DIese wurtzel heist serpentaria virginiana, wie auch das kraut/ und wächst an hohen gebürgen aller wegen gegen der sonnen aufgang/ in welschland findet man deren genug in dem gebürg/ es vertreibt alles gifft/ mitten im may stehet sie voller blüthe/ und blühet 4 wochen/ in der zeit magst du sie brechen und graben/ dessen wurtzel ob sie recht seyn/ versuche es also/ also nimm einen becher mit wein oder wasser/ thue darein gifft/ henge dessen wurtzel darein/ so siedet es alles oben aus; eine andere probe: thue in ein strackes glaß gifft/ henge die wurtzel darein/ so zerspringt es in viel stücken/ wasche die wurtzel sauber mit wein/ und laß sie von ihr selbst trucknen; wilst du sie recht probiren/ so gieß einem thier etwas gifft ein/ und gieb

einer bohnen groß von dieser wurtzel/ ein/ so bricht es von stund an alles heraus/ schadet auch das gifft keinem menschen/ dem mit gifft vergeben/ in 12 stunden kanst du ihm zu hülff kommen/ die wurtzel klein zerstossen/ so viel/ als auf einem kreutzer oder dreyer liegen kan/ eingegeben/ so treibt es alles gifft von stund an aus.

N. 23 Krafft und würckung der terræ sigillatæ.

ERstlich ist sie ein præservativ vor die pest/ davon ein qvintlein schwer eingenommen/ so es mit frost angreifft/ in einem warmen wein/ dieses pulver in angelica-oder cardobenedicten-wasser eingenommen/ darauf geschwitzt/ wann aber iemand mit gifft vergeben/ der nehme es in sauer-ampffer-oder baum-nuß-wasser mit wein-eßig vermischt/ darauf geschwitzt; wann sich aber ein äusserliches apostem erzeigte/ der nehme ein qvintlein mit einem guten eßig abgerührt/ wie ein teiglein/ auch ein wenig gestossene zimmet darzu/ wohl untereinander gerührt/ und temperirt/ pflasterweiß auf ein tuch gestrichen und übergeschlagen; so es aber ein äusserliches zeichen erzeigte/ und die pest-sucht wäre/ so binde man das pflaster über das hertz-grübel; Item wo ein schmertzliches hauptwehe ist/ der nehme ein qvintlein schwer mit rosen-öl zerrieben/ auch darzu rosen-wasser/ rosen-eßig/ und auf ein tüchlein gestrichen/ über die stirn geschlagen/ doch vorhin ein wenig warm gemacht/ wo iemand etwas gifftiges gessen oder getruncken/ von dieser terra eingenommen/ sie treibt das gifft durch den stuhlgang und harn aus; Item/ diese erde gepülvert/ mit zucker süß gemacht/ wie einen teig auf ein geröstẹn brodt/ mit wein befeucht zu nachts genossen/ und darmit das nacht-essen beschlossen/ erhält den menschen in langwieriger gesundheit/ auch ein 14 tagelang ein qvintlein schwer in einem warmen wein/ oder ehren-preiß-wasser eingenommen/ darauf geschwitzt/ verhütet alle zufällige flüß und feuchtigkeit. Da iemand verletzt würde von gifftigen thieren/ ein wenig in eichen-laub-oder rosen-wasser eingenommen/ und diese erde mit speichel zu einem teiglein gemacht/ übergelegt/ benimmt den schmertzen/ und zieht daß gifft aus; Item/ in suppe oder wein eingenommen stillet sie die überflüßigen durchbrüche/ ist auch eine blutstillung zu allen wunden; item/ so einer sich verbrennt mit feuer/ wasser oder öl/ leschet es den brandt.

Allerley purgierungen.

N. 1 Ein gutes purgier-träncklein.

NImm senes-blätter/ steinwurtzel oder engelsüß/ iedes 1 loth/ präparirten weinstein 1 halb loth/ ein wenig fenchel/ eine wurtzel galgant/ anderthalb

derthalb seidel oder nössel warmes wasser darauf gegossen/ und über nacht stehen lassen/ darnach ausgedrückt/ etliche stunden vor dem essen getruncken.

N. 2 Ein ander tråncklein zum purgieren.

NImm ausgelesene senes-blätter/ dritthalb qvintlein rhabarbara/ lerchenschwam̃/ fenchel-saamen/ iedes ein qvintlein/ zimmet ein halb qvintlein/ diese stücke in cardobenedicten-oder erdrauch-wasser eingeweicht/ morgends und abends ausgedrückt/ mit 3 loth manna abgerührt/ eine mirobolanen-schale darunter genommen/ durchgeseiget/ und also gegeben.

N. 3 Ein purgier-tråncklein zu der dörre oder verstopffung des leibes.

NImm senesblätter 2 qvintlein/ pråparirten lerchen-schwamm ein halb quintlein/ rhabarbara ein qvintlein/ cibeben ein loth/ pråparirten weinstein ein halb qvintlein/ aniß und fenchel-saamen ein qvintlein/ zimmet 10 gran/ diese vorbemeldte stücke müssen klein zerschnitten und gröblicht zerstossen/ 16 stunden in 10 untzen borragen-wasser warm eingeweicht werden/ morgens frühe läst mans über dem feuer wohl warm werden/ und hernach starck ausgepreßt/ von diesem ausgepresten wasser nimmt man 4 untzen/ läst darinn 2 oder 3 loth manna zergehen/ und 1 loth electuarii catholici, und hernach das tråncklein also warm ausgetruncken.

N. 4 Ein purgier-tråncklein.

EIn loth senes-blätter/ anderthalb qvintlein rhabarbar/ ein qvintlein pråparirten lerchen-schwamm/ weinstein ein qvintlein/ über nacht in 4 untzen borragen-wasser weichen lassen/ zu morgens durchgepreßt/ und getruncken.

N. 5 Das manna-tråncklein.

MAn nimmt 1 seidel oder nössel frisch wasser/ laß es heiß werden/ 2 qvintlein pråparirteu weinstein darein/ mehr 6 loth manna darzu/ laß es zergehen/ und seige es durch ein tuch.

N. 6 Das ist auch gut zum purgieren.

MAn nimmt 4 loth manna/ 2 loth süß mandel-öl in einer suppe untereinander zergehen lassen.

N. 7 Manna-wasser zum laxiren.

MAn nimmt ausgelesene manna 6 loth/ ausgelesene senes-blätter anderthalb loth/ steinwurtzel oder engelsüsse/ confect von coriander/ iedes ein halb loth/ präparirten weinstein anderthalb qvintlein/ diese species theils gröblicht zerschnitten/ theils zerstossen/ in ein säcklein unter einander gethan/ und darauf gegossen 20 loth brunnen-wasser/ also vermacht an einem warmen ort über nacht stehen/ und siedend heiß werden lassen/ alsdann starck ausgedrückt/ und so es beliebet/ ein wenig mit einem eyerklar geläutert/ wiewol es nicht vonnöthen/ das gibt man vor eine erwachsene person von 6 bis 8 loth/ vor ein kind von 10 jahren 4 oder 5 loth/ und also mehr und weniger/ iedoch pflegt man darunter zu vermischen allezeit etliche tropffen zimmet-wasser; wann mans nicht warm einnehmen will/ soll man zuvor eine lautere suppe/ dann dieses manna-wasser kühl darauf/ trincken.

N. 8 Laxir-wasser.

EIn loth senes-blätter/ anderthalb qvintlein lerchen-schwamm/ 2 quintlein süße holtz-wurtzel/ ein qvintlein aniß/ muscatblüthe 3 gran/ dieses alles klein zerschnitten und in ein säcklein gethan/ ein halbes seidel siedheiß wasser darauf gegossen/ und über nacht stehen lassen/ den andern tag ausgepreßt/ und darzu genommen einen löffel voll präparirten weinstein/ und ausgetruncken.

N. 9 Laxir-tamarinden-wasser/ kühlet und benimmt der gall die schärffe.

MAn nehme 3 loth frische tamarinden/ 1 loth präparirten weinstein/ scharffe zimmet/ fenchel iedes ein qvintlein/ dieses alles in 5 seidel oder nössel frischen brunnen-wasser gesotten/ bis 4 seidel verbleiben/ und da es noch siedheiß ist/ thue hinein 3 loth wohl ausgeklaubte senes-blätter/ 2 qvintlein frische abgeschälte citronen-schalen/ diß läßt man bey einander stehen über nacht/ des morgens aber wohl ausgedrückt/ und zum gebrauch in einem kühlen ort wohl vermacht aufbehalten; Von diesem trancke kan man ohngefähr ein halbes seidel morgens frühe nüchtern um 6 uhr austrincken/ und wanns beliebt/ eben so viel eine stund vor dem frühe-essen/ so wird alsdann/ wanns nicht vormittag/ doch nach der mahlzeit es eine gute operation thun/ man kan auch nur einen halben theil von diesem laxir-wasser machen lassen/ wann die obbemeldte qvantität zu viel wäre.

N. 10 Eine purgation.

MAn soll nehmen eine hand voll sauber gewaschene zwetzschken oder pflaumen/ darzu 2 loth tamarinden/ klein geschnitten/ und ein qvintlein senes-blätter/ wann man will/ 1 halb qvintlein rhabarbara (wann man es aber vor ein oder ander natur untauglich befindet/ kan es wohl ausgelassen werden) die senesblätter mit der rhabarbara/ oder die senesblätter allein in ein zartes tüchlein gebunden/ zu den zwetzschken und tamarinden gethan/ auch aniß und ein stücklein klein geschnittene zimmet/ ein qvintlein präparirten weinstein/ dieses alles in ein klein töpflein gethan/ darein ein halbes maaß oder kanne gehet/ siedheiß wasser darauf gegossen/ daß das töpflein voll wird/ über nacht weichen lassen/ frühe zwey finger einsieden/ hernach thut man 3 loth manna in eine suppen-schalen/ gießt die heisse zwetzschken-suppe darauf/ das die manna zergehet/ und seige es durch ein sauber tuch/ weil die manna sehr schmutzig ist/ also frühe ausgetruncken.

N. 11 Eine laxir-suppe zu machen.

SIede zwetzschken/ alsdann in die suppe 1 loth senesblätter/ ein wenig aniß/ ein wenig weinbeeren in ein tüchlein gebunden/ und in die zwetzschken eingeweicht/ und über nacht auf dem heissen heerde stehen lassen/ zu morgens drückt man das dünne aus/ und thut einen trunck darvon.

N. 12 Eine andere laxir-suppe.

Käßpappel und eybisch/ in einer guten suppe oder wasser gesoten/ daß die krafft wohl heraus gehet/ etwas zucker oder honig/ das wohl süß ist/ hinein gethan/ hernach durch ein tuch geseiget/ und ein ey und frische butter darein gerühret/ so ist es wie eine dicke suppe/ ist sehr gut für starcke leute die sonsten hart zu purgieren seyn/ habe es vielmal mit grossem nutzen gebraucht/ es bewegt alle verstopffungen besser als ein clystir. Probatum.

N. 13 Purgier-wein.

MAn nimmt rhabarbara 2 qvintlein/ schöne ausgelesene senesblätter anderthalb loth/ präparirten lerchen-schwamm/ und turbith/ iedes 1 qvintlein/ präparirten weinstein 2 qvintlein/ mechaocanna anderthalb qvintlein/ cardobenedictenkraut/ welsche weinbeeren/ iedes eine hand voll/ süssen fenchel 2 qvintlein/ muscatenblüthe und zimmet/ iedes ein halb qvintlein/ galgant-wurtzeln/ dieses alles klein zerschnitten und gröblicht zerstossen/ gar locker in ein säcklein gemacht/ darauf gießt man eine halbe kanne wein/ und ein seidel oder nössel cichorien-wasser/ läßts über nacht auf einer heissen heerdstatt stehen/ und ein halbes seidel darvon auf einmal getruncken/ darauf kan man eine suppe trincken und bis etliche tage continuirt/ bis es aus ist.

N. 14 Ein laxir-wein für drey oder viertägliche fieber/ auch für die galle.

MAn nimmt 2 loth senesblätter/ 1 loth steinwurtzel oder engelsüße/ eine ingber-wurtzel/ eine hand voll wermuth/ eine halbe hand voll cardobenedicten/ eine hand voll tausend-gülden-kraut/ einen löffel voll fenchel/ diese kräuter alle klein zerschnitten/ und ein maaß guten wein daran gegossen/ und den hafen oder topf wohl vermacht mit einem leim/ darnach dem krancken/ wann er den guten tag hat/ ein halbes seidel oder nössel laulicht zu trincken geben/ frühe morgens um 6 uhr/ und nachmittags um 4 uhr wiederum so viel/ diesen tranck kan man 2 oder 3 mal machen/ daß der krancke trinckt/ wann ihn gleich das fieber verlassen hat.

N. 15 Ein guter purgir-wein für alle geschwulst/ so von fiebern kommen/ macht einen guten magen/ reiniget das geblüth/ und alle verstopffung der leber.

DRey loth senesblätter/ attichwurtzel/ rhabarbara/ rapontica-wurtzel/ schöllkraut/ cardobenedicten-wurtzel/ iedes ein qvintlein/ wermuth- und centaur-blüthe/ iedes ein wenig/ dieses alles klein zerschnitten/ in ein säcklein gethan/ und darauf ein maaß wein gegossen/ und verdeckt stehen lassen/ vor dem mittag-essen ein glaß voll darvon getruncken.

N. 16 Ein guter purgier-wein für die weibs-bilder/ ihre zeit zu treiben.

NImm auf drey halbe kannen weissen wein/ cardobenedicten/ poley/ melissen/ tausend-gülden-kraut/ iedes 1 hand voll/ 3 quintlein senesblätter/ 7 rothe pappel-rosen/ weisse veilgen-wurtzel/ alantwurtzel/ iedes 2 qvintlein/ rhabarbara 1 qvintlein/ calmus ein wenig/ gantze saffranblüthe/ so man will/ 15 lorbeeren/ sadelbaum 3 oder 4 wipffel/ weisse lilien-wurtzel drey/ roßmarien 3 wipffel/ diese sachen alle klein geschnitten/ und in ein säcklein gethan/ in einen krug/ den wein heiß auf die kräuter gegossen/ über nacht stehen lassen/ und frühe ein gläßlein voll darvon getruncken/ so offt man davon nimmt/ muß man das säcklein ausdrücken/ damit es desto besser purgiret/ auf das purgieren alle tage ein kränblätlein/ und 7 tage nacheinander genommen/ wie die tage zu nehmen/ so nehmen mit den kränblätlein zu.

N. 17 Laxir-wein eben zu diesem zustande.

BRaßwurtzel/ zichorien-wurtzel/ iedes 3 qvintlein/ steinwurtzel 2 qvintlein/ hirschzungen/ gamanderblätter odermenig-frauen-haar/ iedes

des eine halbe hand voll/ senesblätter dritthalb loth/ mechoacanna anderthalb loth/ rhabarbara 3 qvintlein/ welsche weinbeerlein 2 qvintlein/ präparirten weinstein ein halb qvintlein/ dieses alles schneide klein/ und thue es in ein säcklein oder knäspel/ darauf anderthalb seidel zichorien-wasser gossen/ auch anderthalb seidel wein/ gantz warm über nacht weichen lassen/ zugedeckt an einem warmen ort im winter stehen lassen/ davon alle morgen ein halb seidel getruncken/ so hat man 6 tage darvon zu trincken. Ist bewehrt.

N. 18 Eine purgation vor das starcke fliessen der weiber/ sonderlich so das geblüte sich in die galle vermischet hat.

NImm 2 qvintlein rhabarbara/ ein qvintlein senesblätter/ 1 qvintlein präparirten coriander/ ein viertel theil von einer muscatennuß/ zimmet wie ein kleiner finger/ ingber einer erbiß groß/ alles gröblicht zerschnitten/ in ein säcklein gethan/ anderthalb seidel alten weissen wein darauf gegossen/ über nacht stehen lassen/ drey theil daraus gemacht/ 3 tage nach einander frühe genommen/ 2 stunden darauf eine suppe getruncken/ das säcklein allezeit etwas ausgedrückt. Probatum.

N. 19 Purgier-safft von Weinbeerlein.

NImm 2 loth ausgelesene senesblätter/ eine gute grosse hand voll dicke weinbeerlein/ durcheinander wohl gestossen/ 1 qvintlein grob geschnittene zimmet/ und einen halben löffel voll präparirten weinstein/ thue dieses alles durcheinander in ein sauber häflein oder töpffgen/ und giesse bey einem seidel siedheiß wasser darauf/ wohl vermacht/ und über nacht stehen lassen/ den andern tag durch ein saubers tuch gedruckt/ wohl gezuckert/ und alle tage frühe 2 oder 3 löffel voll eingenommen/ und in 4 stunden eine suppe/ das soll man etliche nach einander thun/ es kühlt und öffnet den leib/ wann es zuviel purgieret/ mag man nur 2 löffel voll nehmen.

N. 20 Wie man die purgier-weinbeerlein zubereitet.

NImm wohl ausgelesene senes-blätter 2 loth/ und in einem tüchlein fein geraum eingebunden/ giesse wasser darauf/ und siede es in einer saubern pfanne/ bis die senes-blätter fein weich werden/ alsdann drücke sie gar wohl aus/ nimm ein viertel pfund welsche weinbeerlein/ solche gar sauber gewaschen/ dieselben in dem senesblätter-wasser ein wenig gesotten/ daß sie aufschwellen/ alsdann sollen die weinbeerlein samt der suppe in ein sauber glaß gethan werden/ so offt eine lage derselben weinbeerlein/ so offt einen löffel voll muscateller-wein darauf gegossen/ und ein wenig darzwischen zucker/ an einen kühlen ort/ oder keller behalten/ und wann eines gar

verstopfft ist / soll man etliche tage allezeit eine stunde vor dem essen morgens und abends einen löffel voll oder zwey darvon essen.

N. 21 Die purgir-zwetzschken oder pflaumen zu machen.

NImm 2 loth schön ausgelesene senesblätter / aniß ein quintlein / klein geschnittenen zimmet ein halb quintlein / diese stücke lege in ein glaß / oder glasirten hafen / giesse eine halbe kanne wein / und 3 seidel wasser darauf / vermache das geschirr wohl / und laß es an einem warmen ort 24 stunden stehen / alsdann drücks durch ein sauber tuch gar wohl aus / in diese ausgedrückte suppe legt man 3 viertel pfund gedörrte zwetzschken / so zuvor sauber gewaschen / und über nacht zwischen 2 tüchern übertrucknet seyn / zu diesem nimmt man 10 loth zucker / und 1 löffel voll ausgebrenntes zimmet-wasser / laß es miteinander sieden / biß die suppe fein dicklicht wird wie ein julep / behalt es in einem glase von diesen zwetzschken nimmt eine erwachsene person 6 / so thun sie das ihrige gar wohl / man kan sie ein gantzes jahr behalten.

N. 22 Purgir-latwerge.

NImm 1 pfund durchgetriebene zwetzschken / 4 loth senesblätter gepülvert / 2 loth mechoacanna, anderthalb quintlein weinstein-saltz / die zwetzschken mit steinwurtzel-oder engelsüß-wasser durchgetrieben / aniß und fenchel / iedes anderthalb quintlein; von dieser latwerge einer grossen nuß groß 2 stunden vor dem essen eingenommen. Diese latwerge läst sich nicht erhalten / dann sie laufft bald an.

N. 23 Die tamarinden-latwerge zu machen.

MAn nimmt ein loth ausgelesene senesblätter / weichet sie 5 stunden in cardobenedicten-wasser / alsdann seige das wasser herab / und nimm 1 halb pfund tamarinden / befeuchte sie mit diesem wasser / treibe es durch ein härenes sieb / nimm gestossenen zuckercand / ein wenig gestossenen zimmet darein / biß es süß wird / nach eines jeden belieben; von dem zimmet muß gar wenig genommen werden / nur daß es ein wenig darnach schmecket. Von dieser latwerge nimmt man einer zwetzschken groß / und trinckt hernach über eine stunde eine gute rindfleisch-suppe / sie hält den leib offen.

N. 24 Das electuarium catholicum zu bereiten.

ERstlich nimm stein-wurtzel oder ein engelsüsse ein halb pfund / zerstosse sie gröblicht / und koche sie in 4 maaß brunnen-wasser / laß einkochen / biß auf den halben theil / seige es hernach ab / und nimm von diesen ein maaß extrahirte cassia, und tamarinden / iedes 4 untzen / ziehe hernach diese 2 säffte oder marcke von der cassia, und tamarinden ab / sie werden als eine dicke latwerge

latwerge / daß ein iedes absonderlich ist: nach diesem nimm das andere verbliebene maaß steinwurtzel-wasser / und nimm 4 pfund feinen zucker/ auch zuckercand und zucker-penid, iedes 2 quintlein / koche den zucker zu einem dicken safft/ wann der safft schon etwas kalt ist worden/ so nimm die cassia, und tamarinden/ gieß von diesem safft erstlich 6 löffel voll in diese 2 pulpa/ darnach 10/ und also nach und nach/ biß der safft alle mit einander in die cassia und tamarinden hinein gegossen worden/ unter währender eingiessung muß man alleweil rühren / letzlich thut man diese nachfolgende species gepulvert in diese latwerge / als senes-blätter 4 untzen/ rhabarbara-pulver/ veilgenblüthe / steinwurtzel / aniß-saamen / iedes 2 untzen / süsse holtz 2 quintlein/ von den vier kühlenden saamen/ als da ist melon- gurcken- citrullen- und kürbes-saamen / iedes eine halbe untze / wohl untereinander in die latwerge vermischt / und also ist es fertig / einer person eine halbe untze einzugeben des vormittags. Von dieser latwerge kan man auch nehmen ein quintlein/ und ein 10 oder 12 gran gummi guttæ, und unter einander vermischt/ ist auch gut/ und purgiret über und unter sich.

N. 25 Latwerge zum purgiren vor kinder und alte leute.

NImm frisch ausgezogene cassia, manna der besten / tamarinden frisch aufgelöst/ jedes 1 loth/ die manna zertreibe in scabiosen-wasser/ und seigs durch ein sauber tuch/ pulverisire von senes-blättern 3 quintlein/ weissen zuckercand ein halbes loth / diß alles zusammen in eine schale gethan / und reibs gar wohl ab / entweder mit blau veilgen- scabiosen- oder erdrauch-safft/ biß zu einer latwerge wird. Eine erwachsene person nehme ein loth davon ein/ und eine stunde darnach trincke man eine lautere suppe darauf/ purgirt gelinde/ denen kindern kan mans einstreichen/ so viel es vonnöthen ist/ wann sie voll um die brust seynd.

N. 29 Purgier-pillen zu machen.

NImm der besten aloe 2 loth/ rothe myrrhen anderthalb quintlein/ österreichischen saffran ein halb quintlein/ venedischen mythridat anderthalb quintlein/ theriac 1 quintlein / grobes edelgestein-pulver 20. gran / angelica-wurtzel/ ein halb quintlein/ ausgezogene rhabarbara 1 quintlein / scammonia präparirt 20 gran/ mit scorzonera-wasser zu einer massa angestossen/ daraus pillen gemacht/ in der grösse einer kleinen erbiß/ darvon 7 biß 9 eingegeben.

N. 27 Purgir-pillen zu den Augen.

MAn nimt aloe succotrina 2 loth/ diagrydii 2 quintlein/ trochisci alhandal anderthalb quintlein/ welche von der coloqvint in der apothecken

gemacht werden/ diese 3 obgemeldte stücke werden zusammen gemacht zu einer massa mit fenchel oder betonien-wasser/ hernach mache pillen groß oder klein/ gib einem menschen auf einmal ein halb qvintlein: Diese purgiren die galle/ und ziehen die flüsse und schleim vom haupt. Probatum.

N. 28 Recept und würckung einer gar edlen und köstlichen art pillen/ wie sie zu machen/ und zu gebrauchen seynd.

NImm aloe hepaticæ der besten 2 loth/ rhabarbara 1 loth/ lerchenschwamm ein qvintlein/ saffran einen scrupel/ gold-myrrhen ein qvintlein/ fœnum græcum ein scrupel/ des besten theriacs/ mythridats/ jedes einer nuß groß/ diese species alle zu subtilen pulvern gemacht/ unter den theriac und mythridat wohl in einem mörsel gestossen und vermischt/ daß es ein fester teig wird/ mache pillen darvon einer erbiß groß mit entzian pulver eingestreuet/ daß sie nicht an einander kleben/ von diesen pillen alle tage morgens eingenommen/ so ist der mensch 24 stunde sicher vor der pest; so einem aber die pest anstöst/ der nehme alsobald 8 oder 10 ein/ ehe 24 stunden vorrüber gehen/ und schwitze wohl darauf. Dieses ist von etlich 100 personen probirt worden/ davon keiner an der pest gestorben. Sie bringen gutes gedächtnüs/ schärffen das gesicht/ erqvicken das hertz/ und alle inwendige geister: Für das fieber/ was es vor eins ist/ so bald es ankommt/ oder anfängt zu schauren/ 14 oder 15 genommen/ sich darauf niedergelegt/ dieses zum andern und dritten mal/ allzeit wann mans empfindet/ so verläst ihn das fieber/ welches offt probirt ist worden: Für das reissen seynd sie eine grosse linderung/ 10 oder 12 eingenommen. Ingleichen vor die contractur/ dann sie führen dieselbe materie durch den stuhlgang aus: So einen der schlag getroffen/ und auf einer seiten lahm wäre/ der nehme 12 oder 14 auf einmal/ in der wochen täglich 1 oder 2 mal/ er wird von seinen lahmen gliedern grosse besserung empfinden. Sie seynd auch gut vor hitzige kranckheiten. In summa/ so sich ein mensch übel aufbefindet/ durch übriges essen und trincken/ der nehme 8 oder 10/ und schwitze darauf/ so geneset der von stund an/ er sey was complexion er wolle/ und dörffen es alt und junge leute von 20 jahren bis in das höchste alter brauchen; in summa/ es ist ihre tugend nicht zu beschreiben. Man kan sie trucken/ oder wie einer will einnehmen; wann sie aber in einem safft genommen werden/ so ist ihre tugend noch viel besser.

N. 29 Recept der gerechten Benonischen pillen.

ALoe succotrin, der besten 1 loth/ der schönsten myrrhen anderthalb qvintlein/ angelica-wurtzel nicht gar ein qvintlein/ alkermes-latwerg den dritten theil von einem qvintlein/ mythridat/ theriac/ lemnische erde der

wahren/ präparirt hirschhorn/ iedes ein halb qvintlein/ graues edelgestein-pulver/ den sechsten theil von einem qvintlein/ vermische diese stücke und mache mit bocksbart-wasser 130 pillen daraus. Von diesen pillen 1 oder 2 in der wochen einmal eine halbe stunde vor dem nacht-essen eingenommen/ verhüten den schlag/ pest/ hitzige fieber/ purgiren und stärcken den magen/ das haupt/ reinigen die kröß-adern/ treiben die winde; Vornehmlich dienen sie wider die melancholey/ und alle hypochondrische kranckheiten.

N. 30 Gute purgir-zeltlein vor die galle.

MAn nimmt diagrydii, sterck oder krafftmehl/ zucker/ eines so viel als des andern/ und ein wenig muscaten-blüthe/ stosse alles zu pulver/ mache das mit einem wasser wie einen teig an/ und mache zeltlein daraus in grösse eines pfennings/ und eines grossen messer-rücken dicke/ der zeltlein giebt man 2 ein/ seynd gut allen denen/ so an der galle leyden/ sie purgieren die galle und schleim/ samt allen andern gesaltzenen humoribus.

N. 31 Rhabarbar-zeltlein.

NImm feine rhabarbar 2 loth/ gelbes-sandel-holtz 1 loth/ stoß alles zu einem subtilen pulver/ dann nimm feinen zucker ein pfund/ oder 24 loth/ gieß darauf rosen-und pomerantzen-blüth-wasser/ iedes 6 loth/ laß den zucker sieden/ biß derselbe vom löffel springt/ alsdann rühre den zucker stets/ bis er halb kalt wird/ hernach thue das pulver darein/ rühr alles geschwind unter einander/ und gieß zeltlein daraus/ daß eines ungefehr 3 qvintlein wäget. Diese morschellen seynd zur leber-stärckung/ alle morgen einzunehmen/ und abends um 5 Uhr.

N. 32 Zum purgiren.

MAn gibt die jalappa pulverisirt 4 kreutzer oder 4 pfennige schwer/ einem gewachsenen menschen/ dann sie ist etwas starck/ so muß man achtung geben/ daß man nicht zu viel gibt/ 4 kreutzer schwer kan man sicher geben/ welches vielen leuten schon gegeben worden/ einem halb erwachsenen muß man nur 2 kreutzer schwer geben/ einem kind 20. 15. 12. 10 pfeffer-körnlein oder gran schwer auf einmal / nachdem die person starck/ jung/ oder alt ist. Die jalappa ist vor die truckenen/ magern leute nicht gut/ weilen es viel gewässer abführet/ und vor diese besser/ die völlig und fet seynd.

N. 33 Eine andere purgation.

DIe mechoacana gibt man auch zum purgieren / ist nicht so starck als die jalappa/ 1 qvintlein auf einmal/ ist es ein gar starcker mensch/ muß es etwas mehrers seyn.

N. 34 Noch eine andere purgation.

MAn nimmt einen scrupel jalappa/ und 5 gran diagrydii, einen halben scrupel präparirten weinstein/ alles zusammen vermischt/ und eingegeben.

N. 35 Diese beyde stücke seynd auch gut zum purgiren.

WAnn man hollunder- und attich-sultzen oder gallert siedet / daß man die beeren ausdrückt/ so soll man die kernlein sauber auswaschen/ und trucknen / die leute darmit zu purgieren / auf einmahl giebt man einen löffel voll solcher gestossenen kernlein in einer suppe ein / es purgieret unter und über sich.

N. 36 Eine artzney zum purgiren vor starcke leute.

PRäparirte wolffs-milch-wurtzel auf einmahl in einer suppe frühe nüchtern ein halb quintlein gegeben / dieses purgirt schleim und gall hinweg.

Es ist ein pulver in der apothecken/ so man pulvis de tribus solutivis heist/ ein quintlein auf einmahl zu nehmen/ purgirt allerhand materie.

Item: Ein anders heist species diaturbith cum rhabarbaro, ein quintlein auf einmahl / dieses ist besser als das obige.

Item: stück-wurtzel oder zaunrüben / oder teuffels-kopff eingenommen/ ein quintlein purgirt starck.

Item: Zwey hände voll saltz/ in ein seidel oder nössel schlehenblüthe-wasser gethan/ und ausgetruncken/ purgirt stattlich allerhand materie/ verursacht aber grossen durst.

Item: blauen kohl / wie auch tausend gülden-kraut gekocht / und durchgesiegen/ ausgetruncken/ laxiret ingleichen.

Item: zwey löffel voll frischen gänse-koth in ein halbes seidel frisch wasser/ da es wohl gesotten wird/ drücks aus/ und nimm honig darunter/ daß es wohl süß wird/ und gibs zu trincken.

Item: nimm weitzene kleyen/ siede in fliessendem wasser/ so abwerts geschöpfft muß werden / wanns wohl gesotten hat / so drückt mans durch ein tuch/ legt gute frische butter darein/ und warm ausgetruncken.

N. 37 Eine purgation sehr köstlich vor alle fieber zu gebrauchen.

NImm haselwurtzel im abnehmenden mond des may gegraben / sauber gewaschen / und getrucknet/ hernach dörre sie / und machs zu subtilem pulver/ einer erwachsenen person gibt man ein quintlein / einer jungen ein halb

halb quintlein / in bier oder suppe; wann es anfängt zu brechen / oder zu purgiren / nimm man allezeit ein paar löffel voll warmes bier oder suppe darauf / so hats die würckung desto besser / daß sich der unflat / der in dem magen liegt / besser heben kan / ist vor das Fieber köstlich / oder wann etwas im magen ligt / purgirt unter und über sich / nach diesem purgieren gibt man ihnen cardobenedicten- ehrenpreiß- und wermuth-pulver / iedes gleich eine gute messerspitze in cardobenedicten- oder weinrauten-wasser ein / etliche tage nach einander / biß der magen wieder eingerichtet ist.

N. 38 Eine purgation vor die krätze.

NImm braune betonien-blätter / baldrian / erdrauch / eisenkraut / zichorium / pimpenell-kraut / salsa parilla 4 loth / der obigen stück aber iedes 1 loth / ausgelesene senes-blätter 2 loth / angelica- und stein-wurtzel oder engelsüsse / iedes 1 loth / klein zerschnitten und zerstossen / in einen weiten hafen gethan / und daran wasser und wein gegossen / iedes vier maaß / laß den vierdten theil einsieden / durch ein tuch geseiget / frühe und abends ein halb seidel getruncken.

N. 39 Zum laxiren ist auch dieses gut.

EIne birn ausgeschalt / dasselbige mischt man unter gänsefett / welches in kein wasser kommen / und füllet die birne wieder damit an / macht es mit der schale zu / thuts in ein häfelein / brat es weich / streiche es wie ein pflaster auf ein tüchlein / und legs über den nabel.

N. 40 Mertzen-träncklein zur bluth-reinigung.

NImm ehrenpreiß / scabiosen / frauenhaar / schöllkraut / lungen-kraut / edel leberkraut / isop / cardobenedicten / roßmarin / erdrauch / iedes 1 hand voll / sauern klee / zichorium / iedes eine halbe hand voll / feigen / rosinen / weinbeerlein / iedes 2 loth / blaue violblüthe eine hand voll / senesblätter 6 quintlein / muscatblüth ein quintlein / 2 loth weinstein / diese stücke vermischt und klein zerhackt / darauf giesse ein viertel klare hennen-suppe / und die gantze nacht auf einem warmen orte stehen lassen / morgens frühe lassen einen einigen sud thun / und durchgesiegen / darvon gib dem patienten 3 tag nacheinander 2 mal im tag ein halbes seidel oder 1 quartierlein auf einmahl.

N. 41 Braunellen zum purgiren.

NImm 6 loth schön vom stengel gelesene senesblätter / 4 loth manna / ein wenig zerschnittenen zimmet / ein wenig überzogenen coriander / dieses alles zusammen in ein sauber tuch gebunden / und ein halb maß sieden-

des wasser daran gegossen/ wohl verbunden in einer kanne oder flaschen im keller stehen lassen/ nach 12 stunden muß man das wasser von denen senes-blättern in ein becken giessen/ und die senes-blätter ausdrücken/ doch nicht gar zu starck/ und ein halb pfund schöne gantze braunellen/ sammt 8 loth braunen zuckercand darein legen/ und fein gelinde sieden lassen/ daß die suppe fein schön wie eine sultze oder gallert einsiebet/ alsdann in einem glaß behalten/ und wann man den leib will offen haben/ muß man es abends gleich eine halbe oder viertel stunde vor dem nacht-essen/ 5/7 oder 9/ auch wann es vonnöthen ist/ mehr essen/ so laxiren sie 2 oder 3 mahl/ darnach man viel nimmt.

N. 42 Eine köstliche laxirung.

Purgierenden veilgen-safft/ und pfersichblüthe-safft/ iedes 3 loth/ melissen-wasser/ zichorien- und fenchel-wasser/ iedes 6 loth/ aniß/ oder pomerantzen-geist 2 quintlein/ misch es zu einem tranck oder julep ab/ wann man will/ macht man es mit pomerantzen-safft säuerlicht so ist es angenehmer: an statt dessen aber mischt man auch 12 oder 15 tropffen ausgezogenes saltz darunter/ das ist noch gesünder.

N. 43 Eine nützliche und gelinde Laxirung.

Senes-hülsen oder schalen ein loth/ gieß zwetzschken-suppe daran eine halbe kanne/ laß über nacht auf einer heissen heerdstatt stehen/ morgens trincke ein halb seidel oder quartierlein/ und diß 2 oder 3 tag/ es laxirt sehr gelinde.

Item: Ist gut der purgier-brantwein. fol. 30 Num. 4
Item: Der hollunder-safft. fol. 41 Num. 10
Item: Der pfersichblüthe-safft. fol. 45 Num. 24
Item: Der purgier-rosen-safft. fol. 45 Num. 25
Item: Rhabarbara-safft fol. 45 Num. 26
Item: Das öl zum stuhlgang. fol. 68 Num. 32
Item: Die bettlersalbe. fol. 71 Num. 5
Item: Die purgier-salbe. fol. 77 Num. 17
Item: Das purgier-pulver. fol. 100 Num. 50
Item: Der crocus metallorum absonderlich für gallsüchtige leute. fol. 115 Num. 15

Allerley

Allerley stuhl-zäpflein zu machen.

N. 1 Ein zäpflein/ wann man verstopfft ist.

NImm tauben-koth / mäuse-koth / iedes 3 löffel voll/ saltz 3 nußschalen voll/ machs zu pulver/ mische es alles untereinander / behalts zum gebrauch/ wann ein mensch verstopfft/ so nimm auf 3 zöpfflein einen eß-löffel voll honig / laß ihn in einem pfännlein sieden / biß er braun wird/ nimm von diesem pulver 3 gute messerspitzen/ rühr es unter den honig/ und laß so lange auf dem kohlfeuer / biß man meint es seye genug / auf einen teller ein wenig öl oder fett/ thue das honig darauf/ mache zäpfflein/ applicirs dem krancken / für die kinder macht man kleinere / nachdem das alter ist.

N. 2 Honig-zäpfflein zu machen.

DIese macht man wie die obige/ ausser/ an statt der pulver nimmt man das saltz allein.

N. 3 Andere zäpfflein zu machen / seynd auch gut vor die winde und blehungen.

NImm saltz/ brenn/ stoß und sieb es klar/ nimm dessen 2 löffel voll / und 4 löffel voll zartes weitzenes mehl / nimm einen eyer-dotter und ochsengalle/ mache einen teig/ mache zäpflein nach deinem belieben / truckne sie an der lufft / wann man sie brauchen will / so streicht man sie mit butter oder dergleichen fett an/ sie machen den leib offen/ kühlen und treiben die winde. Probatum.

Clystire vor allerhand zustände.

N. 1 Ein clystir vors abnehmen oder schwindsucht.

MAn nimmt einen kalbs-kopff/ und ein paar dergleichen füsse läst die sieden zu einer wohl-schleimigen suppe / nimmt darvon so viel vonnöthen ist/ treibts darinnen ab mit blauen veilgen-wasser/ ausgezogenen schleim von pappel- und eybisch-samen / iedes 3 loth / clystir-zucker 3 loth/ frische butter 4 oder 5 loth/ machts also zu einem clystir.

N. 2 Ein clystir vor die goldene ader.

NImm schleim von eybisch-kern/ quitten-kern/ flöh-kraut-kern / iedes 2 loth/ tragand-schleim 1 loth / diese schleime mit breit wegrich - wasser aus-

ausgezogen / alsdann nimm fleisch- oder hüner-suppe / nicht gar ein seidel oder nössel/ ein eyer-dotter/ küchen-zucker/ frische butter/ iedes 2 loth/ alles zusammen gemacht in form eines clystirs / und allemahl über den andern tag solches gegeben / so man mit winden behafft / kan man in der suppe eine hand voll kümmel sieden lassen.

N. 3 Clystir vor die blehung.

NImm aniß/ fenchel / und kümmel / iedes was man mit 3 fingern fassen kan / käßpappeln/ chamillen/ iedes eine hand voll/ laß es wohl sieden in einer guten milch/ nimm einen eyer-dotter/ und ein stücke frische butter/ zucker einen löffel voll/ es gilt gleich ob es clystir- oder küchen-zucker ist/ ein wenig saltz / vermische es dann zusammen / und gibs daß recht warm ist.

N. 3 Clystir in schweren catarrhenn zu gebrauchen/ auch zu der angina/ oder stöckfluß.

NImm ungewaschene gerste 2 hände voll / gieß darauf anderthalb seidel heiß wasser / laß es einen einigen sud thun / seige das wasser ab/ nimm darein 2 eyer-dotter / 2 löffel voll geläutertes honig / eines eyes groß frische butter/ 2 löffel voll küchen-zucker/ einen kleinen halben löffel voll saltz/ gib es wie es recht ist.

N. 5. Ein clystir vor schwangere frauen.

NImm chamillen eine halbe hand voll/ käßpappeln eine hand voll / wilden klee ein wenig / die suppe von einem halben kalbs-kopff daran gegossen/ laß bey einer viertel stunde sieden/ alsdann ein seidel suppe genommen / darzu einen grossen löffel voll honig / ein eyer-dotter / 3 loth baumöl/ und ein wenig saltz darzu/ gibs wie es recht warm ist.

N. 6 ein anderes clystir vor schwangere frauen / vor das grosse reissen und wehetagen der winde/ und erweichung des schleims in dem leibe.

MAn nimmt ein seidel rindsuppe / darinne gesotten chamillen / dille / käßpappeln/ iedes eine hand voll/ ein halb seidel muscateller/ 13 lorbeeren/ kümmel/ aniß/ fenchel/ iedes 1 löffel voll/ wann das gesotten ist/ so seige die brühe durch ein tüchlein herab/ und siehe/ daß du ein seidel oder nössel habest/ thue darein weinrauten- dillen-öl / küchen-zucker / iedes 3 loth / rosen-honig/ und um 1 kreutzer oder vier pfenniger frische butter/ und einen eyer-dotter wohl zerschlagen/ thue es in eine blase nicht zu heiß/ und soll man es so lang es möglich ist / bey sich behalten.

N. 7 Ein clystir vor schwangere frauen.

EInem schwangern weibe in einer kranckheit/ wann es noth ist/ kan man ein clystir setzen / doch gar gelinde/ von mandel-oder lein-saat-öl/ und aufs meiste ein halbes seidel oder nössel/ dann wann man viel giebt/ so drückt es die mutter von einander / und ist die gefahr / daß sie das kind läst.

N. 8 Ein clystir vor die harn-winde.

MAn nehme hollunderblüthe/ römischen chamillen/ eybisch/ iedes eine hand voll/ fenchel/ kümmel/ iedes 1 quintlein/ weinstein - saltz eine gute messerspitze voll/ koche alles zusammen in einer ungesaltzenen fleisch-suppe/ dazu lege man ausgelesene senes-blätter ein qvintlein/ und nach einem kleinen sud drücke es aus/ in dieser ausgedrückten kräuter-suppe kan man 4 oder 5 loth clystir-zucker zergehen lassen/ applicire es ein oder zweymal/ ist für verschleimung der nieren.

N. 9 Ein clystir vor die ruhr/ oder durchlauff.

MAn nehme gersten - wasser ein seidel oder nössel/ des besten zuckers 2 loth / einen neugelegten eyer-dotter/ hirschen-ünschlit/ bocks - ünschlit/ iedes 2 loth/ und ziegen-milch/ klopff es wohl in das warme gersten-wasser/ doch nicht zu heiß/ damit der eyer-dotter nicht zu hart werde / gibs mit rechter wärme.

N. 10 Ein clystir/ wann man grossen schmertzen an sand und stein leidet.

EIn seidel oder nössel gutes frisches baum-öl/ laß es warm werden/ gibs alsdann wie ein ander clystir.

N. 11 Ein treflich gutes clystir für den schleim in den gedärmen/ auch für die winde/ das man jungen und alten leuten brauchen kan.

MAn nimmt käßpappeln eine hand voll/ 8 oder 9 feigen zerschnitten/ daran soll man giessen ein seidel oder nössel rind-oder hüner-suppe/ so ein wenig gesaltzen/ und es mit obbemeldten stücken sieden lassen/ nachmals durch ein tuch ausgedrückt/ darzu gethan honig/ baumöl / iedes 2 löffel voll/ das soll man unter einander mischen/ so ist es fertig. Dieses soll man warm/ wie mans leiden kan/ als recht ist gebrauchen/ und so lange bey sich behalten/ als möglich.

N. 12 Ein clystir vor die winde gar bewehrt.

ERstlich nimm chamillen/ steinklee/ iedes eine hand voll/ rothe pappeln 10/ aniß und fenchel iedes ein wenig/ gieß anderthalb seidel rindfleisch-suppe daran/ laß es wohl sieden/ daß ein seidel bleibt/ thue rosen-honig 2 löffel voll/ braunen zuckercand 3 löffel voll/ 2 eyer dotter/ chamillen-weiß lilien-und dillen-öl/ iedes 2 löffel voll darzu/ vermische es zusammen/ alsdann durchgeseiget/ und in rechter wärme gegeben.

N. 13 Ein ander clystir vor die winde.

MAn nimmt käßpappeln/ chamillen / hollunderblüthe/ iedes 1 hand voll/ gestossenen kümmel und saltz 1 hand voll/ dieses alles in einer ungesaltzenen fleisch-suppe gesotten/ nimm 4 löffel voll honig/ einen guten löffel voll küchen-zucker/ 6 löffel voll öl/ ein stritzel-oder klümpchen-butter/ 2 eyer-dotter/ dieses alles unter die gesottene suppe vermischt/ und in rechter wärme gegeben.

N. 14 Noch ein ander clystir.

EYbisch-chamillen-käßpappel-blau veilgen-kraut/ kümmel/ sieds in einer fleischsuppe wohl/ clystir-zucker oder honig 3 loth/ baum-öl und saltz/ iedes 1 löffel voll/ einen eyer-dotter/ alsdann durchgeseiget/ und in rechter wäre gegeben.

NB. Der honig ziehet den schleim aus dem magen/ also halt ich ihn besser als den zucker. Probatum.

N. 15 Ein clystir vor den zwang.

Gersten-wasser ein seidel oder nössel/ des besten zuckers 2 loth/ einen neu gelegten eyer-dotter/ hirschen-und bocks-ünschlit/ iedes 2 loth/ ziegen-milch ein halb seidel/ wohl abgeklopfft/ in warmen gersten-wasser mit rechter wärme gegeben/ denen erwachsenen so viel/ als hie gemeldet/ denen kindern etwas weniger.

N. 16 Ein ander clystir.

EIne hand voll rohe gersten/ laß sie in einer pfanne rösten/ thue darzu himmelbrandt-blumen/ und qvitten-kern/ iedes 1 hand voll/ als in eine flache hand gehet/ laß diese stücke in einer magern ungesaltzenen fleisch-suppe oder wasser zu einem schleim sieden/ dieses durch ein tuch gesiegen/ darinnen 2 loth rosen-zucker abgetrieben/ und also gegeben.

Item ist gut die clystir-salbe. fol. 73 Num. 9

N. 17 Ein gutes hauß-clystir.

MAn nehme frisch brunnen-wasser ein halb maaß/ darein gersten/ chamillen ein halbe hand voll/ blau veilgen-kraut des einfachen/ pinckel- oder harn-kraut/ käßpappel/ graßwurtzel/ fenchel-saamen/ kümmel/ eines iedwedern was man zwischen 2 fingern fassen kan/ dieß alles laß sieden/ bis der halbe theil eingesotten ist/ alsdann durchgeprest/ nimm 2 eyer-dotter/ clystir-zucker 2 loth/ clystir-latwerg 2 loth/ frische butter eines eyes groß/ saltz was man zwischen drey fingern halten kan/ und also gegeben.

Von allerhand Kranckheiten/

und erstlich

Von augen-zufällen.

In denen augen-zufällen seynd zu meyden alle scharffe und flüßige speisen/ als da seynd pfeffer/ saltz/ eßig/ senff/ knoblauch/ zwiebeln/ linsen/ &c. das schweinfleisch/ gar zu starcker wein/ unzeitiges bier. &c.

N. 1 Augen-wasser/ für alle trübe/ flüßige augen/ auch so felle darauf seynd.

MAn nimmt ein frisches ey/ und siedet es hart/ dann geschält/ und schneidets mitten von einander/ thut den dotter heraus/ füllet das weisse an statt des dotters mit weissem vitriol/ das andere theil mit küchen-zucker/ bindet es mit einem faden zusammen/ und leget es in ein trinckgläßlein/ giesset rosen-wasser darauf/ daß ein zwerch finger darüber gehet/ laß es 24 stunden darinn liegen/ hernach werffet das ey hinweg/ und braucht das wasser des tages 3 oder 4 mal zu 4 oder 5 tropffen.

N. 2 Ein ander augen-wasser.

NImm weiß gestossenen ingber/ krebs-augen/ präparirte tucia iedes 10 gran/ bley-zucker/ weissen vitriol/ küchen-zucker/ salarmoniac, iedes 5 gran schwer/ mach alles zu zarten pulver/ und mit folgenden wassern vermischt/ als schöllkraut-ritterspor n-weinkraut-wasser/ iedes 2 loth/ dessen im tage 3 mal in die augen getropfft/ ist für trübe und flüßige augen sehr gut.

N. 3 Kühlendes augen-wasser.

MAn nimmt thucia, gallmeistein / perlen/ alles präparirt/ iedes 10 gran/ rohen alaun 8 gran/ salniter oder salpeter 6 gran/ campher 9 gran/ machs zu pulver/ vermische es mit folgenden wassern/ als breit wegrich-rosen und fenchel-wasser/ iedes 2 loth/ vermische es wohl unter einander/ brauchs täglich 3 oder 4 mal/ allezeit zu 5 oder 6 tropffen in die augen gelassen.

N. 4 Ein ander gemeines augen wasser.

NImm nichts/ thucia, hirschhorn präparirt/ iedes 10 gran/ alaun/ weissen vitriol/ iedes 6 gran/ salpeter 5 gran/ campher 7 gran/ mache alles zu pulver / vermische es mit folgenden wassern / als eysenkraut-schöllkraut-und fenchel-wasser/ iedes 1 halb trinck-gläßlein voll/ und gebrauchs des tags 3 oder 4 mal/ zu 5 oder 6 tropffen auf einmal.

N. 5 Augen-wasser.

CIchorien-baldrian-breit wegrich-fenchel-wasser / iedes ein kleines trinck-gläßlein voll/ hernach vermischt man darein 1 loth präparirte thucia, crocus metallorum 19 gran/ bley-zucker ein halb quintlein/ campher 3 gran/ weissen vitriol 20 gran/ die pulver reibt man in einem mörsel wohl unter einander/ hernach vermischt mans mit den wasser/ und alsdann braucht mans laulicht/ ein tüchlein darein getunckt/ und auf die augen gelegt. Es ist vortreflich/ ich habs an mir selbst/ und an vielen andern mit grossem nutzen gebraucht.

N. 6 Eine augen-artzney zum äusserlichen auflegen.

ERstlich nimm von einem neu gelegtem eye das klare in eine schüssel/ darzu ein wenig weiß rosen-oder fenchel-wasser/ und ein wenig saffran/ ein wenig geschabeten campher/ und alsdenn rühre es mit einem gantzen stücklein/ alaun ab/ so lange bis ein teig daraus wird/ alsdann zwischen zwey tüchlein laulicht aufgelegt.

N. 7 Folgen unterschiedliche wasser/so in den augen-kranckheiten zu gebrauchen.

ES ist keine regel und gesetz/ daß man bey 3 oder 4 augen-wassern verbleibt; sondern nach ansehung des zustandes/ ist die hitze groß/ so nimt man die starck kühlenden wasser: fliessen die augen starck/ so nimmt man die kühlenden wasser/ so auch ein wenig darbey trucknen; seynd aber die augen nicht sonderlich erhitzt/ kan mans temperirt machen/ zum exempel: Zwey

kühlende wasser/ als erdbeer-und nacht-schatten-wasser/ dann aber zwey warme/ als fenchel-und schöllkraut-wasser/ oder augentrost/ ringel-blumen/ eines so viel als des andern; ist aber der fluß kalt/ können lauter wärmende wasser gebraucht werden/ als lavendel-schöllkraut-fenchel-augentrost-ringel-blumen-brenn-nessel-dillenkraut-wasser. Item/ nachtschatten-hauß-wurtzel-pilsenkraut-wasser/ diese 3 seynd starck kühlend; ingleichen rosen-breit wegrich-see-blumen-wasser/ kühlen auch mächtig; schleehenblüth-täschelkraut-erdbeer-wasser/ diese seynd in hitzigen und starcken flüssen der augen mächtig; es ist auch gut/ wann die augen zu sehr roth oder wässerig seynd von so starcken flüssen/ so kan man breit wegrich-eysenkraut-erdbeer-baldrian oder augentrost-fenchel-ritterspornblaukorn-blumen und schöll-kraut-wasser gebrauchen.

N. 8 **Ein mittel für die rothe augen.**

EIne hand voll qvitten-laub/ so sonst im frühling gedörrt solt werden/ oder nur wie mans haben kan/ dieses kocht man in frischen wasser/ und läst es kalt werden/ mit diesem wasser alle tage das gantze jahr die augen gewaschen/ verhütet alle entzündungen/ flüß/ und erhält die augen bey gutem klaren schein.

N. 9 **Ein anders zu den augen.**

WAnn einem die augen wehe thun/ sehr beissen oder jucken/ auch roth und trübe seyn/ soll man ausgebrennt hollunderblätter-wasser nehmen/ 3 theil/ und ein virtel theil brandtwein/ netze darein leinene tüchlein/ und über die augen gelegt/ das zieht die hitze heraus/ und macht linde/ auch soll man von einer entzian-wurtzel was ins frische wasser legen/ und ein tüchlein darein einnetzen/ und mit dem wasser die augen wischen/ das vertreibt das beissen.

N. 10 **Vor die fell in den augen.**

EIn qvintlein präparirte tucia, weissen zuckercand auch so viel gepülvert/ und in die augen gethan/ alle nacht/ so man will schlaffen gehen/ aber nicht zu morgens/ das zieht das fell ab/ ist an einem mann zu prag/ der in 10 jahren nicht gesehen/ probiret worden.

N. 11 **Vor felle der augen.**

NImm menschen-koth in ein neues häfelein oder töpfflein/ wohl vermacht/ daß keine lufft hinein kan/ laß in einem backofen mit dem brodt backen/ machs zu pulver/ und alle tage durch eine federkiel eingeblasen/ ist bewehrt/ und nimmt das fell hinweg.

N. 12 Eine andere augen-artzney.

NImm hasen-gall/ wohl durch ein ander gerührt/ und alle tage 2 tropffen in die augen gelassen/ vertreibt das fell.

N. 13 Noch ein andere.

WAchtel-schmaltz/ wie ein hanff-körnlein schwer oder groß/ in die ecke des auges gethan/ 3 mal im tage/ als vormittags/ nachmittags / und auf die nacht/ bis man siehet/ daß anfängt weg zufressen / das wasser mit gallitzenstein oder weissen vitriol in einer halben virtel stunde darauf gebraucht/ ist bewehrt.

N. 14 Für böse augen/ wann felle darüber wachsen.

AM bartholomäi vor der sonnen aufgang grab der kleinen pfaffen-röhrlein-wurtzel/ binde 5 oder 8 in ein tüchlein/ hengs an den halß/ so solls gewiß seyn vor leute und vieh.

N. 15 Für die flüsse in den augen.

NImm rindfleisch und knoblauch unter einander zerstossen/ und über den nacken gebunden/ ist gut für die flüß der augen/ zieht sie zurück/ das rindfleisch muß roh seyn.

N. 16 Die augen zu stärcken.

AUgentrost/ und betonien-saltz zu zeiten in den speisen zu gebrauchen / stärckt die augen.

N. 17 Ein anders.

DAS ordinare trinck-wasser/ weiß oder gelbes sandel-holtz/ mastix-holtz/ iedes 2 loth/ gieß darauf 2 maaß heiß brunnen-wasser/ laß 12 stunden stehen/ alsdann kocht mans ein wenig / und trinckts kalt nach belieben.

N. 18 Noch ein anders.

ERstlich nimm rothes sandel-holtz/ gehobelt/ küchen-zucker / iedes 2 loth/ frischen limonien-safft ein loth/ rothe rosen 2 quintlein/ frisches brunnen-wasser anderthalb maaß/ das wasser macht man warm/ und läst es über nacht beysammen stehen/ frühe kocht mans ein wenig/ und seiget es durch ein tuch/ an einen kalten ort gestellet/ darnach nach belieben getruncken/ dieser tranck wird mit der zeit die scharffen catarrhe lindern und austrucknen/ und die aufrauchende galle verhindern / die augen mit qvitten-oder eichen-laub-wasser offt gewaschen/ so verliehrt sich die röthe/ auch offt etwas von veilgen-wurtzel im munde zerbissen / und ausgesprützelt; Ingleichen mastix zerbissen/ welches die flüße in mund zieht/ im nacken soll man tragen

gelben agtstein/ feucht-körner/ meer-hirse/ zichorien-wurtzel/ und winter-grün-laub/ iedes ein halb qvintlein/ gröblicht zerstossen/ in rothen zindel eines thalers breit eingemacht/ und also getragen.

N. 19 Ein bewährtes stücke/ so ein geschwär in ein aug kommt/ und weich wird/ und dennoch nicht aufbrechen will.

MAn nehme einen frischen eyer-dotter/ eine messerspitze saltz/ haasen-schmaltz einer erbiß groß/ mische es wohl untereinander/ schneide ein tüchlein eines pfennigs groß/ streiche das vorgeschriebene sälblein darauff/ legs auf/ wo es am weichesten ist/ und eine blüthe hat/ bricht es bald auf/ wanns offen ist/ lege das pflaster wieder frisch darauf/ es ziehet fein heraus/ und heilet: wofern es gar zu geschwind wolte zuheilen/ so thue ein klein wenig entzian-wurtzel in das loch/ bis du vermeynest das eyter genug sey heraus kommen/ alsdann thue das würtzlein wieder hinweg/ es heilet fein zu.

N. 20 Für die Perlen in den augen.

ES entspringen offt in denen augen kleine kerlein/ wie die perlen/ die auch der gemeine mann perlen nennet/ solche vertreibet nachfolgendes; Man streuet präparirte perlen in die augen/ dieses macht wieder ein helles gesicht/ und ist an vielen probirt worden.

N. 21 Für die geschwulst in den augen.

WAsche die augen offt mit distillirten fenchel-wurtzel-wasser/ item weiß rosen-wasser/ die wurtzel von täschelkraut sauber gewaschen/ legs unter die zungen/ wann du wilst schlaffen gehen/ laß über nacht liegen/ thue es etliche mal/ das gesicht wird lauter.

N. 22 Augen-sälblein.

NImm weisses kühl-sälblein 3 qvintlein/ präparirte thuciæ 10 gran/ saffran 8 gran/ präparirte corallen 20 gran/ dieses zusammen vermischt/ und um die rothen augen das fleisch gestrichen des tages 2 mal.

N. 23 Augen-pillen zu machen.

ALoe hepatica viertehalb qvintlein/ alle 5 species mirabolanorum, rhabarbara/ mastix/ wermuth/ rosenblätter/ blaue-veilgen/ senes-blätter/ lerchen-schwamm/ seiden/ so im haar wächst/ 15 gran/ aus den 5 species mirabolanorum muß man die inwendige kern hinweg thun/ dieß alles stoß zu pulver; zu diesem pulver nimm anderthalb qvintlein und 8 gran diagrydium, stoß solches mit fenchel-wasser/ daß fein wird wie ein harter teig/ behalts zur nothdurfft.

Item: Zu den augen ist gut das wasser fol. 1. 2 Num. 1. 2
Item: Das wasser fol. 2. Num. 3

Item:

Apostem-zustände.

In apostem-zuständen muß man sich enthalten ebenfalls von allen flüßigen essen/ als schweinen fleisch/ kraut/ linsen/ allen sauren/ und gar zu starcken gewürtz-brauch/ man kan sich auch in etwas von dem wein enthalten/ und sich der gesottenen wasser gebrauchen.

N. 1 Für die apostem-zustände/ sie seyn wie sie wollen.

IN zuständen der apostem muß man gleich aderlassen/ hernach muß man alle tage 2 mal frisch leinsaat-öl mit zucker und honig vermischt einehmen/auf einmal bey einem halben trinck-gläßlein/das muß man continuiren/darmit wird das apostem zeitig;auswendig/wo der schmertzen ist/ an der brust oder seiten/ soll man gebratene zwiebeln / zerstossenen leinsaamen / und gestossen bohnen-mehl in milch sieden/ daß gleich wie ein brey wird/ mit lein-öl vermischen/ und warm/ wie ein pflaster auf den schmertzhafften ort legen/ man kan das pflaster auch auf den kopff legen/ wann ein apostem im kopf ist/ darbey räuchere dich mit leinöl durch einem trichter/ den rauch darvon in das ohr gehen lassen.

N. 2 So ein apostem oder geschwär im leibe wächst.

DEr soll abends und morgens kreen oder merrättig essen/ so muß das geschwär zerbrechen/ und unten oder oben von einem menschen kommen.

N. 3 Ein pflaster darvor.

NImm weissen hunds-koth / rockenes geriebenes brodt / ziegen- oder schaff-milch / weich es ein / röst es in leinsaal-öl / legs auf den ort / wo du meinest / daß ein apostem seye / so zertheilt es sich.

N. 4 Ein pflaster in solchen zufällen zu gebrauchen.

NImm abgestreiffte wermuth / kümmel / iedes 4 loth / brosen von weissen brodt 6 loth / honig 8 loth / lerchen-pech 5 loth / harlinsen 3 loth / etliche blüthen saffran / giesse weissen wein daran / laß es sieden / daß es dicke wie ein brey wird / giesse alsdann chamillen- johannes- und blau-veilgen-öl / iedes einen löffel voll darzu / rührs durcheinander / und streichs finger dicke auf ein tuch / und so warm / als mans erleiden kan / aufgelegt / und wann es trucken ist / so gieß ein wenig daran / ist aber das apostem mit hitze / so nimm milch an statt des weins / es ist für das stechen und winde auch gut.

N. 5 Ein ander apostem-pflaster.

MAnn nimmt feigen / so viel man will / schneidet sie klein / und siedet selbige in ein wenig baumöl / gießt honig darzu / läst es sieden / biß es dicke wird / daß mans auf ein tuch kan streichen zu einem pflaster / leg es über / wo das stechen ist / so warm als mans erleiden kan / und alle tage einmahl wärmen / wann es zu dick ist / kanst du wiederum ein wenig honig zugiessen.

N. 6 Ein anderes zu hitzigen apostemen oder geschwulsten / welches dieselben zeitiget / öffnet / und den schmertzen benimmt.

NImm brosen von weitzenbrodt / so viel du wilst / laß es in milch 2 stunden weichen / dann zerstosse in einem mörsel / thue es alsdann in einen hafen oder topff / nimm terpenthin / oder lerchen-hartz 2/4 oder 6 loth / nachdem du viel oder wenig pflaster kochen wilst / laß es über einen sanfften feuer einsieden / rühr es mit einem höltzlein um / biß daß es die rechte dicke eines pflasters bekommt / setz es vom feuer / laß erkalten / nimm 3 oder 4 eyer-dotter / oder ein wenig saffran / welches besser / und vermisch es alles wohl untereinander / so hast du in hitzigen apostemen ein bewehrtes mittel.

N. 7 Noch ein anders darvor.

MAn nehme 2 löffel voll neues honig mit samt dem wachs / frische feigen / einer nuß groß capaunenfett / und so viel rothe salbe / sau-pappel / so mit milch überbrennt oder überkocht ist / einen löffel voll venedische seiffen / semmel-schmollen oder brosamen / so viel man zwischen 2 fingern

halten kan/ solches alles zusammen in einer pfanne gemach zergehen lassen/ alsdann streichs auf ein leder/ legs also warm auf/ verneure es alle tage 2 mahl/ ist bewehrt.

Folgende wasser seynd gut vor die apostem.

Wild salbey-	Unser frauen distel-
Scabiosen-	Cardobenedicten-
Schlehenblüthe-	Angelica-
Liebe-stöckel-	Pappel-
Röhrl.	Isop-wasser.

Item: Ist gut das apostem-wasser. fol. 2.3 Num. 4.5
Item: Ist gut das köstliche cardobenedicten-öl. fol. 59 Num. 6
Item: Der königin in ungarn grüne salbe. fol. 74 Num. 12
Item: Das hertz-pulver. fol. 95 Num. 31
Item: Die apostem-räucherung. fol. 104 Num. 1

Vor den affel oder hitzige geschwäre.

Der diæt ist eben wie in den apostem-zuständen.

N. 1 Ein gutes wasser.

NImm schöllkraut- liebstöck- gespitzt wegrich- weiß rosen-wasser / jedes ein halb seidel/ campher einer haselnuß groß/ rothe myrrhen den halben theil weniger / und asa fœtida ein klein wenig / saffran 30 oder 40 blüten/ nimm alles zusammen in ein glasiertes häflein/ und also durcheinander abgeschlagen/ und gebraucht/ willst du aber affel-tüchlein/ welche zu den entzündungen dienen/ haben/ so weich es 3. 4. 5 mahl ein/ laß allemahl trucken werden/ zu offenen schäden ist das wasser gut.

N. 2 Ein anders.

MAn nimmt rosen- nachtschatten- breit wegrich- braunellen-wasser / eines so viel als des andern/ darunter nimm bolum armenam, daß es roth wird/ netz ein tüchlein darein/ und schlag es um/ wanns trucken wird/ so netz es wiederum an.

N. 3 Für den affel oder blutgeschwär.

DAs hat man versucht an den augen / da der affel oder entzündung schon darzu kommen ist/ nimm ein rohes kraut aus dem faß/ ungewaschen in einer pfannen gesotten / in ein tüchlein gelegt / und auf den affel oder geschwär gebraucht.

N. 4

N. 4 Ein anders für den affel oder blutgeschwär.

MAn soll nessel-wurtzel sauber waschen / und auf das glied / es sey am armen / schenckeln oder anderswo / aufbinden / wo der schaden ist / es heilet alle affel oder blutgeschwär.

N. 5 Für den affel oder blutgeschwär ein pflaster.

MAn nehme von 4 eyern das weisse / dann mit nachtschatten- rosen- feucht distel- wegrich-wasser / mit einem stück alaun wohl abgeschlagen oder abgerührt / ferner nimm klein geriebnen campher / bleyweiß / saffran / vermische es gar wohl / daß es wird wie ein koch oder brey / streichs auf ein hanffenes werck / und binds auf den aflichen oder entzündeten schaden / wann es schon offen ist / man muß es aber auflegen / wann einem der schaden erst geschicht / man müß 4 tage darauff lassen / soll bewährt seyn.

N. 6 Für den affel oder blutgeschwär.

MAn nehme eine schnitte brodt / bähe solche / und leg es warm über / oder nimm asa fœtida, campffer / ein wenig saffran / rothe myrrhen / alles zerschnitten / oder gröblicht zerstossen / laß es in einem kleinen häfelein oder topff mit wein und eßig zugedeckt stehen / tunck ein tüchlein darein / und legs über den affel: ist es aber ein rothlauf oder rose / so laß das tüchlein trucken werden / und legs über.

N. 7 Ein anders / wann die füsse nach dem fieber aflich oder geschwollen seyn.

NImm eine hand voll rothe rosen- chamillen-blüthe / salbey / iedes eine hand voll / dieses in einen krug oder hafen gethan / gieß wasser daran / und laß es wohl sieden / gieß es in einen schaff oder gelte / laß den dampff gar wohl an die füsse gehen / man mag auch wohl die füsse mit dem wasser besprengen / hernach sauber abtrucknen / dieses etliche mahl nacheinander / so gehet die geschwulst oder affel aus dem leib und füssen / das wasser / darinnen man die kräuter siedet / muß man aus der lesche vom schmiede nehmen / worinnen sie das eysen ableschen / mit gemeldtem wasser muß man 3 tage genug haben.

Item: Ist für den affel oder entzündung gut die räucher-kertzen. fol. 107 Num. 16

Vor die göldene ader.

In der göldenen ader soll man meiden alles/ was hart zu verdauen/ als geselcht oder gepöckelt fleisch / voraus geselcht oder gepöckelt rindfleisch/ bonen / linsen und dergleichen / gar zu starckes gewürtz/ zu viel gesaltzene und gesäuerte speisen.

N. 1 Wann die göldene ader brennt und heraussen ist.

SO soll man chamillen-blüthe in ein tüchlein einbinden / dasselbige in milch sieden / und so warm als mans erleiden kan / auf die göldene ader legen.

N. 2 Ein anders.

IN breit wegrich-wasser ein tüchlein eingetunckt / und auf die göldene ader gelegt / man darff es weiter nicht wärmen / sondern nur also kalt/ wann das tüchlein trucken ist / so tunckt mans wieder ein / so lang es vonnöthen ist/ gebraucht/ ist bewehrt.

N. 3 Item/ vor die göldene ader.

IST nichts bessers / als nimm hopffen / wie man ihn zum biersieden braucht/ koche ihn in wasser / und laß den patienten darauf sitzen / so warm ers erleiden kan ; und daß der dampff wohl in ihn gehe.

N. 4 Ein anders.

ITem man nimmt hollunderblüthen-wasser / oder von breit wegrich / in dieses legt man grünen vitriol / daß es etwas grünlicht wird / alsdann tunckt man einen badeschwamm in das wasser / druckt die adern hinein/ dieses so offt gebraucht/ biß es besser wird.

N. 5 Wann die göldene ader blutet.

MAn nimmt zunder und legt ihn auf die göldene ader / so hilffts / oder nimm einen hasen-balg / verbrenne ihn / und streue das pulver darauf.

N. 6 Für die göldene ader / wann solche heraus gehet und sehr brennet.

MAn nimmt feigen / und kehret sie um / leget sie in lindenblüth-wasser/ läst es wohl anziehen / alsdann schleimt man es wohl aus / und legts auf die ader / man kan unter das lindenblüth-wasser auch breit wegrich-wasser nehmen.

N.7 Noch ein anders für die göldene ader.

NImm haußwurtz-blätter / zerdrücks ein wenig / thue sie in ein häflein oder topff/ laß bey einem kleinen kohlfeuer laulicht werden/ und streich's auf ein tüchlein/ legs offt über die ader/ es kühlt und nimmt den schmertzen weg; Item man soll auch haber schön auslesen/ und in froschleich/ oder in lindenblüth-wasser sieden / biß er schleimig wird / alsdann ein tüchlein in solchem schleim eingetunckt/ und offt laulicht übergelegt.

N.8 Für die göldene ader eine salbe / und wann sie einem anfängt zu bluthen / wie mans blut muß stillen.

NImm baumwoll / und brenne sie über einem wachslicht über und über gar wohl / und darnach röst es mit baumöl ab / und drücks aus / legs auf den schaden/ daß es das blut stillet.

N.9 Eine salbe vor die göldene ader.

MAn muß nehmen eine weisse rübe / samt dem kraut / und muß sie sieden / darnach muß man das kraut/ die haut / und alles das harte mit einander hinweg thun/ daß nur der kern bleibt/ nimm dann eine hand voll kümmel/ stoß es zu mehl / und die rübe darunter / solches in weissen rosen-wasser gesoten/ dieses 3 mahl mit zugiessung des rosen-wassers/ daß zu einer salben wird / mit stetigem umrühren / diese salbe dann aufgestrichen / und auf die ader gelegt/ darnach nimm wachtel-schmaltz / das muß den rückgrad nach gerad aufwerts gestrichen werden/ eines fingers lang/ man nimt nur so viel / daß den finger netzen thut; Item nimm eine gefrohrne rübe/ schneide und drücke sie wohl aus / dann fein warm auf die ader gelegt.

N.10 Für die göldene ader soll gar gewiß seyn.

ALle morgen soll man nüchtern von einem rättich/ der nicht gesaltzen ist/ etliche blätlein essen.

N.11 Die rücken-Ader zu verstopffen.

IM may distillire ein wasser / es heist burtzel-kraut / das trincke offtmahls / netze tüchlein darein / und leg es auf den ausgang der göldenen ader.

Item: Für die göldene ader das himmelbrand-öl. fol. 62 Num. 12
Item: Ist gut das momordica-öl. fol. 65 Num. 20
Item: Die präparirten cronabeth- oder wacholder-beeren. fol. 18 Num. 19
Item: Ist gut das clystir. fol. 135 Num. 2

Für die angina oder bräune.

In der angina müssen wegen des harten schlingens nur nährende sultzen oder suppen und gar subtile speisen / als panätlein oder müßer und haberschleim gegeben / auch der wein gemeidet werden.

N. 1 Ein gutes mitttel vor die angina.

Nimm dillen-saamen / eybisch-wurtzel / leinsaamen / griechisch heu / iedes 2 loth / stoß alles zu pulver / sieds in wasser / daß es wie ein teig werde / dillen- und weiß lilien-öl / iedes 2 loth / sieds daß es wird wie ein pflaster / streichs auf ein tuch / legs fein warm über / wo das geschwär ist / man muß des tags wenigst 2 mahl erfrischen / das Halß-geschwär zu eröffnen.

N. 2 Ein anders darvor.

Nimm ein schwalben-nest / thue es in einen hafen oder topff / gieß ein maaß ziegen-milch daran / laß eine halbe stunde sieden / nimms zwischen 2 tüchlein / legs auf den halß / wird es kalt / so wärme es wieder.

N. 3 Noch ein anders.

In einer milch feigen und käßpappeln gesotten / und darmit gegurgelt.

Item: Für die angina ist gut das melliloten-pflaster. fol. 72 Num. 6

Für das abnehmen am leibe.

In dem abnehmen muß man sich hüten vor gar zu harten und unverdaulichen speisen / als gar zu starck gesaltzen / eingesaltzenen und geräucherten fleisch und fischen / wie auch vor eßig / und hitzigen sachen; von dem wein muß man sich gäntzlich enthalten / darvor kühlende tränck / als zum exempel gesottene wasser brauchen.

N. 1 Eine gewisse suppe vor die magern leute.

MAn nehme wohl ausgeputzte oder von därmern gereinigte frösche 8 loth / krebsschwäntze 6 loth / schildkröten-fleisch 4 loth / frischen speck 2 loth / saubere gersten 2 loth / petersilgen- kärbel- und salbey-kraut / alle frisch / iedes 1 quintlein / laß diese stücke in 9 seidel oder nössel guter capaunen-suppe biß auf den halben theil einsieden / hernach durch eine presse ausgedrückt / saltz es ein wenig / und gib es einen gantzen monat ein.

N. 2

N. 2 Wie man die suppe vor das abnehmen machen soll.

NJmm kürbes- melonen- cucumern-kerne / löse diese aus den schaalen/ von ieden 1 halb quintlein/ pinchen/ und pistacien/ iedes 1 quintlein / 12 mandelkerne/ stoß alles gar klein untereinander/ gieß alsdann eine gar heisse suppe von einer hennen 1 seidel oder nössel darauf/ drücks durch ein tuch/ daß die krafft alle heraus kommt / trinck frühe den halben theil warm auf einmahl aus/ schlaff 2 stunden wieder darauf. Alle tage muß mans frisch machen/ sonst wird die suppe sauer in der hitze. Je länger mans braucht/ ie besser ist es.

N. 3 Eine andere suppe vor das abnehmen.

NJmm von frischen kräutern endivien/ saurampffer / pimpenell / kärbel-kraut / iedes eine hand voll / kochs in anderthalb maß suppe / welche suppe aus kalb-fleisch/ und von einer hennen gesoten ist/ laß mit den kräutern sieden / biß sich ein seidel oder nössel hat eingesoten / und nur 5 seidel überbleiben/ alsdann thue noch darzu klein gehackte salbey/ petersilge/ otermennige oder leber-kraut/ von ieden so viel/ als man zwischen 2 finger fassen kan/ speck zwey loth / semmelschmollen oder grume eine hand voll / saltz so viel genug/ laß es wiederum sieden / daß 4 seidel verbleiben / von diesem nimmt man ein halb seidel mit einem frischen eyer-dotter/ wann man will/ macht mans sauer mit pomerantzen- oder limonien-safft / das trinckt man alle morgen/ oder wann es beliebet.

N. 4 Die ordinare sultz oder gallert vor das abnehmen.

MAn nehme ein viertelpfund rindfleisch / kälber- schöpsen- schweinen-fleisch/ iedes 1 viertel pfund / ein viertel von einem capaun / hacke das fleisch mit dem capaun sammt den beinen/ legs in einen saubern hafen/ eine lage um die andere / biß der topff voll ist / oben auf das fleisch thue etliche saffranblüthen/ und schlag ein ey gantz darauf/ nimm eine hafen-decke oder stürtze/ so auf den topff recht ist/ vermachs wohl mit teig/ daß kein wasser in den topff kan/ viel weniger ein dampff heraus/ setz den topff mit dem fleisch in einen kessel/ darinne siedendes wasser ist/ daß aber kein wasser in den hafen kommen kan/ und doch das wasser stets siede/ so lang der topff mit dem fleisch darinn stehet; wann es 8 stunden stets nacheinander gesotten hat / so nim̃ den hafen oder topff mit dem fleisch heraus/ thue das ey darvon/ presse das fleisch und capaun durch ein sauber tuch in eine saubere schüssel/ wann man will/ kan man das fette herab schöpffen/ setz es in einen keller/ so ist sie gerecht/ alsdann kan mans alle morgen und abende/ wann man ohne das eine suppe isset/ ein stücklein dieser sultz oder gallert darinnen zergehen lassen/ ist leicht

dem magen zu verdauen/ und giebt denen leuten gute nahrung/ so mager seynd/ und kräffte bedürffen.

N. 5 Eine andere gallert.

MAn nimmt rindfleisch/ kalbfleisch/ iedes ein pfund/ eine halbe alte henne/ thue alles in einen saubern hafen oder topff/ gieß ein achtring oder den 8ten theil eines masses wasser darauf/ laß es 8 stunden sieden/ und wanns gar wohl gesoten ist/ so läst mans kalt werden/ hernach ausgedrückt/ so wird eine gute sultz oder gallert daraus.

N. 6 Salbe zum rückgrad vors abnehmen.

MAn nehme tragand/ arabisches gummi/ iedes 2 quintlein/ laß es über tag und nacht in blau veilgen-wasser stehen/ hernach thue darzu blau veilgen-öl/ seeblumen-öl/ iedes 2 loth/ frische butter 1 loth/ limonien-safft anderthalb quintlein/ campffer 1 quintlein/ mit weiber-milch mach eine salbe/ und schmiere dich darmit.

Item: Vor das abnehmen ist gut das wasser fol. 3 Num. 6
Item: Ist gut der safft fol. 43 Num. 19
Item: Das clystir fol. 135 Num. 1

Wann eine otter oder schlange in einen menschen kriecht.

N. 1 Ist dieses gut.

DEm krancken muß man alleweil cardobenedicten-wasser zu trincken geben/ zu morgens und abends/ kan man aber den frischen safft anstatt des ausgebrennten wassers haben/ wäre es desto besser.

N. 2 Ein anders.

SO lange die otter oder schlange im magen ist/ soll man die krancke person auf einen tisch legen auf den bauch/ hernach setzt man eine heisse milch/ daß ihr der dampff in das maul gehet/ das maul muß offen seyn/ so gehet die otter oder schlange der milch zu/ dann ihnen nichts liebers als eine süsse milch ist/ wann man spührt und siehet/ daß die otter zum maule kommt/ so muß man sehen/ daß man sie ertappe/ und heraus ziehe/ dergestalt ist ein gute weile zu liegen nöthig: Ist sie aber schon im bauch/ so muß man clystire von milch gebrauchen.

N. 3

N. 3 Vor den otter-oder schlangen-biß.

MAn nehme spitzigen wegrich/ zerstoß den/ und trincke darvon/ es soll gut seyn.

Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 Num. 6

Item: Das scorpion-öl fol. 67 Num. 29

Item: Die präparirten cronabeth-oder wacholder-beeren fol. 18. Num. 19

Für die assel-oder würme/ so zwischen den fingern wachsen.

N. 1 Ist solches gut.

MAn nehme einen lebendigen assel-oder keller-wurm / lege selbigen zwischen die finger/ so wird es dir besser.

Item: Dienet der göldene eßig vor den assel-oder wurm am finger fol. 33 Num. 1

Für die ayß-oder bluth-schwäre.

N. 1. Ist dieses gut zu gebrauchen.

NImm lein-saamen/ pappeln/ chamillen / iedes gleich viel / zu pulver gemacht/ und mit etlichen feigen in geiß-milch gesoten/ auf ein tüchlein gestrichen/ und übergelegt.

N. 2 Ein gar gutes pflaster vor die ayß und bluth-geschwäre.

MAn nimmt honig 6 loth/ terpentin 3 loth/ laß es unter einander zergehen auf einem kohlfeuer/ rühre darein schön weisses mehl 5 loth/ und von 2 frischen eyern den dotter/ alles wohl unter einander; Letzlichen rührt man darunter 2 messerspitzen geriebenen saffran/ alsdann streicht mans auf ein tüchlein/ und legts über die geschwär/ es erweichts / zeitigets / und heilets.

Item: Ist gut der göldene eßig fol. 33 Num. 1

Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 Num. 6

Item: Die geschwär-salbe fol. 73 Num. 10

Item: Das mittel fol. Num. 6

Item: Das mittel fol. Num. 4

Vor den athem/ so einer übel stinckt.

N. 1 Ist dieses gut.

MAn vermische gerstern-mehl mit schönen honig/ und reibe darmit die zähne.

N. 2 Ein anders.

SChwertel-wurtzel in wein gelegt/ den mund gar wohl darmit gewaschen/ und lang im munde behalten.

N. 3 Noch ein anders.

DJe rinde von rockenem brodt gedörrt/ und zu pulver gestossen/ vermisch es mit so viel galgant-pulver/ davor alle tage eingenommen/ ist gar bewehrt.

N. 4 Mehr ein anders.

ALle abend/ wann man sich niederlegt/ drey bissen gemeines haußbrodt aus frischen wasser gegessen.

N. 5 Wieder ein anders.

NJmm wacholderbeeren 8 loth/ fenchel 2 loth/ zucker 4 loth/ dieses alles zu pulver gemacht/ alle morgen nüchtern darvon gegessen.

Von den schweren athem.

Jn schweren athem muß man sich enthalten von gar zu unverdaulichen und winde verursachenden speisen.

N. 1 Dahero ist solches zu gebrauchen.

MAn nimmt salbey einen guten theil/ süsse rüben 2 auf eine person/ und 2 lorbeer-kerner/ kümmel einen halben löffel voll/ das siede durch einander/ daß kein dampff darvon gehet/ trinck darvon/ so du wilst/ aber so warm es seyn kan.

N. 2 Ein anders.

JTem ist der meer-zwiebel-eßig treflich vor den schweren athem zu gebrauchen/ dessen täglich zwey bis drey löffel voll eingenommen.

Item: Ist gut das apostem-wasser fol. 2. 3 Num. 4. 5
Item: Der brust-safft fol. 40 Num. 5
Item: Der qvitten-safft fol. 42 Num. 14

Item:

Item: Das pulver fol. 98 Num. 45
Item: Die präparirten cronabet-oder wacholder-beeren fol. 188 Num. 19
Item: Der tranck fol. 123 Num. 3

Bräun-zustände.

In bräun-zuständen ist sich zu hüten von speisen/ so hart zu schlingen seynd/ wovor meistentheils nur kräfftige sultzen oder gersten- und haberschleime können öffters genommen werden; man soll auch nicht gar zu kühl trincken/ von wein ist sich zu enthalten.

N. 1 **Ein gurgel-wasser darzu.**

NImm breiten wegrich/ braunellen/ iedes eine hand voll/ alaun ein wenig/ die schalen von anderthalb margaranten-äpffel/ gieß ein seidel wasser/ und ein seidel oder nössel wein daran/ laß 3 qver finger ein sieden/ wohl zugedeckt/ darnach rosen-honig/ maulbeer-safft/ mit qvitten-kern-schleim durch einander geschlagen/ und darmit gegurgelt.

N. 2 **Vor die bräune.**

FRisches wasser/ rosen-eßig/ iedes ein halb seidel/ saltz eine welsche nuß-schale voll/ gieß unter einander ab/ laß ihn alle stunden oder öffters gurgeln/ und allemal diese folgende stücke gebraucht/ nimm eine halbe muscatennuß/ und so viel campher/ und anderthalb löffel voll schieß-pulver/ zerstossen und in rosen-honig vermischt/ und allzeit nach dem auswaschen die zunge darmit geschmieret.

N. 3 **Ein anders.**

WEissen hunds-koth mit frischem wasser abgetrieben/ und durchgeseiget/ laß den krancken darmit gurgeln.

N. 4 **Vor die bräune.**

MAn nimmt 3 lebendige krebse/ stösset sie in einem mörsel/ wann sie wohl zerstossen seynd/ treibs mit braunellen-wasser durch/ wasche den mund wohl darmit aus/ und trincke einen löffel voll mit ein wenig wein-eßig hinab/ von krebsen die äderlein im schweiff/ oder was schändlich ist hinweg gethan.

N. 5 **Ein anders vor die bräune.**

NImm album græcum, so weiß als mans haben kan/ laß es wohl dörr werden/ und stoß zu pulver/ alsdann nimm so viel als man zwischen 2 fingern halten kan/ in rosen-honig gemischt/ fein warm eingegeben/ und eine viertelstunde darauf gefastet.

N. 6 Ein anders darvor.

MAn nehme ofen-ruß/ und salpeter-zeltlein oder küchel/ eines so viel als des andern/ gibs in rosen-honig ein.

N. 7 Für die hertz-bräune.

WEinstein und alaun iedes ein loth/ zucker ein halb loth/ dieses zu pulver gemacht/ und eines kreutzers oder dreyers schwer in braunellen-wasser eingegeben.

N. 8 Ein anders vor die Hertz-bräune.

EInen löffel voll schießpulver/ und einen löffel voll honig/ dieses alles wohl unter einander gemischt/ und ein wenig darvon eingenommen/ und langsam auf der zungen zergehen lassen; hernach frischen speck so lang als des menschen zung ist geschnitten/ lege ihn in frisches wasser/ und hernach auf die zunge gethan.

N. 9 Für die bräune/ alten und jungen leuten zu gebrauchen.

WElches neben allen andern stücken mag gebraucht werden; Nimm qvitten-kerne/ so viel du mit 4 fingern fassen kanst/ und gieß ein halb seidel hertzfreud-braunellen-wasser daran/ laß die qvitten-kern darinne weichen/ so wird das wasser fein dicklicht/ dasselbe wasser gib dem krancken tag und nacht allezeit ein wenig in einem löffel/ so offt seine zunge und hals trocken ist/ wanns schon tag und nacht etlich 100 mal wäre/ es verwehret die hitz/ daß sie nicht so starck überhand nimmt.

N. 10 Vor die ungarische kranckheit/ und vor die bräune.

MAn nimmt roß-koth 3 knödel oder äpffel/ 3 krebse/ hauß-wurtzel 9 blätlein/ stoß alles unter einander/ 3 löffel voll rosen-eßig darunter gemischt/ und ausgedrückt/ einem erwachsenen menschen in 24 stunden 3 mal eingegeben/ allzeit so viel auf einmal als gemacht ist; ist bewehrt.

N. 11 Ein anders.

ITem: Nimm neue ziegelsteine/ etliche trümmer oder stücklein/ siede es in wasser/ und gib darvon zu trincken.

N. 12 Noch ein anders.

ITem/ nimm ein seidel oder nössel starcken wein/ thue ungestossenen saffran darein/ so viel man zwischen 3 fingern fassen kan/ laß den halben theil einsieden/ netz ein tüchlein darein/ und schlags ihn um den halß/ immerzu genetzt/ es zieht die bräun heraus.

N. 13 **Vor die hertz-bräune.**

MAn nehme stein-krebse/ stosse sie wohl/ treibs mit einem wasser durch/ netz ein tuch darein/ und schlags dem/ der die bräune hat/ um den halß/ soll gar gut seyn.

N. 14 **Ein bewehrtes stück vor die bräune.**

MAn nehme von einem frischen ey das klare/ klopffs oder rührs mit alaun ab/ daß es wird wie ein müsel/ streichs auf ein tüchlein/ legs über das hertz-grübel.

N. 15 **Vor die bräune.**

EIn blaues tuch in frisch brunnen-wasser eingetunckt/ und dem krancken auf die brust gelegt/ das lescht die hitze.

N. 16 **Bräun-pflaster.**

NImm 5 frische eyer/ hart gebraten/ thue den dotter heraus/ röste ihn so lang in einer pfanne/ bis das öl oder fett darvon will gehen/ nimm einen guten löffel voll weissen hunds-koth klein gestossen/ 2 löffel voll honig/ thue es unter einander/ rühr es noch eine weil über dem feuer/ streichs aufs ein tuch gleich einem pflaster/ warm um den halß gebunden/ den andern tag muß mans wiederum wärmen/ und da es hart würde/ mit ein wenig honig vermischt/ und übergelegt/

Item: Vor die bräune ist gut das wasser fol. 4 Num. 8
Item: Der göldene eßig fol. 33 Num. 1
Item: Ist gut das pulver fol. 89 Num. 5. 6
Item: Das pulver fol. 97 Num. 38
Item: Der rothe stein fol. 120 Num. 21

Vor das brechen.

N. 1 **Ist dieses gut.**

NImm brandtewein/ thue etliche tropffen cronabeth-oder wacholderbeer-brandtwein darein/ dann so warm als mans leiden kan/ den rückgrad darmit geschmieret/ auch soll man ein tüchlein warmen brandtwein einweichen/ und also warm aufgelegt/ wanns trucken/ wiederum eingeweicht/ und diß den tag etliche mal/ und allzeit warm aufgelegt/ ist auch gut/ wann man eine rockene schnitten brodt bähet/ einen guten starcken brandtwein daran spritzt/ wie auch muscatennuß/ und allerley gewürtz darauf gestupt oder gestreuet/ und also warm auf den magen gelegt.

N. 2 Ein anders.

Einen badschwamm in eßig gesoten/ und so warm/ als mans leiden kan/ auf den magen gelegt.

N. 3 Denen leuten für das brechen.

Nimm einen gar scharffen eßig/ rockenes brodt/ mastix/ und eine muscatennuß/ zu einem brey gesoten/ und zwischen 2 tüchlein/ so warm als mans leiden kan/ aufgelegt/ wans kalt worden/ muß mans wieder wärmen.

Item: Ist gut der pomerantzen-brandtwein fol. 30 Num. 3
Item: Der qvitten-safft fol. 42 Num. 14
Item: Das braunmüntzen-öl. fol. 66 Num. 25

Brust-zustände.

In allen brust-zuständen muß man sich enthalten von gar zu sauren und scharffen essen/ wie nicht weniger so gar hart zu verdäuen/ darvor unterschiedliche nährende suppen zu brauchen/ des weins ist sich zu hüten/ davor gesotene wasser oder wohl abgelegenes bier tauglich.

N. 1 Für das keuchen und enge der brust.

Nimm zuckercand des weissen 2 loth/ schwefel-blumen 1 loth/ stoß beydes unter einander zu pulver/ darvon gieb ein halb loth entweder trocken/ oder in einem tauglichen wasser zu trincken/ damit ist viel hundert menschen geholffen worden.

N. 2 Ein köstliches träncklein im zunehmenden monden zu gebrauchen.

Nimm ehrenpreiß/ senesblätter/ süßholtz/ weinbeerlein/ aniß/ zuckerpenid/ blaue veilgen/ zuckercand/ iedes 1 loth/ feigen 8/ zwetzschken 10/ isop-stämme 3/ salbeyblätter 4/ ochsenzungen/ borragenblüthe/ gölden leberkraut/ schlähenblüthe/ lungenkraut/ iedes was man mit 4 fingern fassen kan/ rosen/ majoran/ iedes ein wenig/ eine grosse garten-pappel/ thue alles in einen hafen oder topff/ gieß 3 halbe kannen wasser darauf/ laß wohl zugedeckt sieden/ wann der vierdte theil eingesoten/ thue es vom feuer/ setz es an einen kühlen ort/ zu morgens gib dem menschen ein halb seidel warm/ um mittag und abends um 4 uhr kalt/ und solches 3 tage nach einander/ man muß es sauber durch seigen/ und die species ausdrücken/ damit die krafft desto besser heraus kömmt/ und besser würcken kan.

N. 3 Brust-und lungen-tranck wieder alle beschwerlichkeit der brust und schweren athem.

NImm huflattich/ ehrenpreiß/ centaurium/ waldmeister/ cardobenedicten/ edles leber-kraut/ gamanderlein/ johanneskraut/ betonien/ sinnau/ gefleckteslungenkraut/ hopffen und spargel/ heydnisch wundkraut/ iedes 2 hände voll/ spanischen sauramphen/ wildes cichorien-kraut/ welsche pimpenell/ maßlieb-blumen/ göldenes leber-oder heil. dreyfaltigkeit-kraut/ borragenblüthe/ melissen/ odermennige/ iedes 4 hände voll/ scorzonera, spargel/ schwartz-und saurampffer-wurtzel/ iedes 2 hand voll/ alant/ china/ florentinische veilwurtzel/ iedes anderthalb loth/ süßholtz/ engelsüßwurtzel/ iedes 4 loth/ rosen-zucker 8 loth/ blau veilgen-zucker/ präparirte meerzwiebeln/ aniß/ fenchelsaamen/ iedes anderthalb loth/ datteln/ brustbeerlein/ von ieden 20 an der zahl/ kleine rosinlein 6 loth/ diese kräuter/ blumen und wurtzeln/ samt allen andern sachen/ alles frisch genommen/ klein zerschnitten/ und zerstossen/ hernach in einem zugedeckten geschirr mit 4 maaß gersten-wasser gesoten/ bis ungefähr ein maaß eingesoten ist/ durch ein sauber tuch geseiget/ und mit eyerklar geläutert/ daß es wird wie ein regenspurger medt/ hernach läst man ein pfund schönes honig darinnen zergehen/ und in einer saubern gläsernen flasche an einem kühlen ort aufgehoben/ von diesem muß man alle morgen und abends ein halb seidel austrincken.

N. 4 Für enge der brust.

MEer-zwiebel-hollunderblüthen-eßig/ iedes ein halb gläßlein voll/ canarien-zucker ein viertel pfund/ mische alles wohl zusammen/ morgens und abends 2 löffel voll getruncken.

N. 5 Wann eines um die brust voll ist/ oder hustet.

NImm 2 loth baumöl/ 1 viertel pfund capaunen-schmaltz/ 2 viertel pfund gänse-schmaltz/ altes schmeer auch so viel/ und venedische seiffe/ von 5 oder 6 häuptlein zwibeln/ so gebraten/ den safft/ laß das in einer pfannen wohl sieden/ doch gar langsam/ darnach seige es in ein geschirr/ ie älter es wird/ ie besser ist es/ darmit die brust fein warm geschmieret.

N. 6 Ein guter safft vor die brust.

ERstlich süßholtz 3 loth/ ehrenpreiß/ hirschen-zungen/ lungenkraut/ leberkraut/ creutz-salbey/ isop/ bertram/ iedes ein qvintlein/ schwartze wacholderbeeren 15/ feigen 12/ dieses alles klein zerschnitten/ und die kräuter ein wenig zerrieben/ darauf gieß anderthalb seidel frisches brunnen-wasser/ laß es also in einem saubern krug 3 tage an einem warmen orte stehen/ hernach

nach seige und drücke es wohl durch ein sauber tuch aus; sodann nimm 16 loth zucker / und ein seidel schönes honig/ misch es unter einander/ gieß das ausgepreste wasser darauf/ und laß es mit einander zu einer rechten dicke eines juleps sieden/ sodann ist es fertig.

NB. Dieser safft dienet zu der brust und husten/ auch zu der dörr- und lungensucht/ darvon morgens und abends einen guten löffel voll genommen; den kindern oder jungen leuten gibt man etwas weniger als einen löffel voll/ nachdem sie das alter haben.

Zu der brust dienen diese wasser.

Salbey · Isop- · Röhrleinkraut- · Ehrenpreiß- · Scabiosen- · Wild betonien-blüth wasser.

Von

Von frauen-brüsten- und zuständen.

Frauen / welche an den brüsten leiden / müssen sich von allen flüßigen sauren und sehr gesaltzenen speisen / auch schweinen-fleisch / fischen / linsen / erbiß / 2c. und wein enthalten.

N. 1 Wann ein weib eine harte / grosse brust bekommt.

SO nimm eine semmel-schmollen oder grume / giesse darauf küh-milch / so viel daß ein koch oder brey wird / laß sieden / alsdann thue ein wenig geriebenen land-saffran darzu / daß es wohl gelbe wird / 3 messerspitzen voll geriebenen weyhrauch / und eine messerspitze campher / streichs finger dick auf ein tuch / so groß / daß die gantze brust bedeckt / in der mitten schnei- ein löchlein aus / wo die wartzen heraus geht / legs warm auf die brust / und ein tuch mit einer räucherkertzen angeräuchert darüber / und alle tage das pflaster 2 mahl frisch aufgestrichen / und so lang aufgelegt / biß die brust wieder linde wird / wanns aber aufbricht / muß man die geschwär-salbe brauchen / wie sie beschrieben stehet. fol. 73 num. 10. Probatum.

N. 2 Wann eine brust übel wird.

SO kan man nehmen die mittlere rinden von hollunderstauden / und hünerdarm untereinander vermischt / vorher ein wenig getrocknet / daß sie nicht so naß seyn / das legt man auf die brust / so zieht es die hitze aus.

N. 3 Ein anders.

ITem / räuchere ein tuch mit haar-leinsat an / und legs warm über die brust. Probatum.

N. 4 Für das brust-schwären.

MAn nimmt schaafs-mist gantz warm / legt ihn über die brust des tags etliche mahl.

N. 5 Eine brust zu erweichen.

NImm heyden- oder heydegrütz-mehl / koch es in einer milch / mach es wohl fett / streichs auf ein tuch / und legs über eine harte brust / es erweichts.

N. 6 Wann eine schwärende brust gar nicht wolte zeitigen. oder ein ander geschwär.

SO nimmt man käßpappel / und piessen / iedes 1 hand voll / sied es in einer ziegen- oder kühe-milch / biß die kräuter wohl weich werden / streichs alsdann auf ein tuch / und legs darüber / wenns trocken wird / so verneuere es wieder / so zeitigts über nacht / und nimmt die übrige geschwulst und hitze hinweg.

N. 7 Ein anders/ brust-geschwäre zeitig zu machen.

MAn nimmt venedische seiffe/ und geschählte zwiebeln darunter / zerlaß über ein feuer/ legs so warm/ als du es erleiden magst/ pflaster-weiß über/ es zeitiget/ und erweichet das geschwär/ und so du wilst/ daß es sich öffnen soll/ mach in das pflaster ein löchlein/ und streich ein wenig haasen-schmaltz darauf/ das eröffnet das geschwär ohne allen schmertzen.

N. 8 Vor die nüfel oder knoten an brüsten.

Nimm pfersichkern-öl/ und schmier es/ so wird es dir besser.

N. 9 Für die rauden an denen brüsten / frauen und jungen kindern.

MAn nehme ein pomerantzen/ schneide oben ein blätlein herab/ thue alle kern mit einer pfriemen oder messer heraus/ folgends thue baumöl/ und ein wenig schwefel in die pomerantzen / leg sie auf einen heissen heerd/ damit die pomerantze gantz heiß/ und siedend werde / demnach nimm desselben öls aus der pomerantze / und schmiere den ort warm darmit / es ist bewehrt.

Item:	Ist gut der göldene eßig.	fol. 33 num. 1
Item:	Die augen-salbe vor die nüfel.	fol. 71 num. 4
Item:	Die gute geschwär-salbe.	fol. 73 num. 10
Item:	Die salbe	fol. 74 num. 11
Item;	Der rothe stein	fol. 120 num. 21
Item:	Die salbe	fol. num. 91
Item:	Das pulver	fol. num. 5

Vor bein-gewächse oder über-beine.

N. 1 Bein-gewächse zu vertreiben.

GRün nußbaum-laub soll man stossen/ und auf das bein-gewächs oder überbein legen / alsdann ein bley so dünn als ein papier geschlagen/ dasselbe auf das gestossene nußbaum-laub mit einem tüchlein gebunden/ und so lang darauf gelassen/ biß es selber aufgehet / so bald solches geschehen/ so vergehet das pinckerlein oder hüglein in kurtzer zeit/ daß man gleichsam keine masen siehet / und treibt nicht mehr wieder / noch wächset mehr. Soll gar bewehrt seyn.

Item:	Das pflaster	fol. 73 num. 10

Vor

Vor blehungen.

N. 1 Maderätzel oder durchneheter kräuter-sack auf die seite aufzulegen/ wo man blähungen hat.

NImm chamillen / käßpappeln/ majoran / iedes 1 hand voll / klein zerschnitten / stoß 12 lorbeeren darunter / nehe es in leinwand ein wie ein maderätzel oder kräutersäcklein/ sied es in halb wein und halb wasser/ legs auf/ so warm man es leiden kan/ und 3 viertelstund darauf behalten/ frühe und abends/ nach diesem kan man sich schmieren mit dem wermuth-öl.

N. 2 Vor die lbähungen nach denen kranckheiten.

MAn nimmt senesblätter sauber abgelesen 1 loth / mechoacanna ein quintlein / schneide es klein/ binde es zusammen in ein tüchlein / gieß darauf ein achtring ordinari wasser / laß über nacht weichen / von diesem wasser gieb dem krancken zu trincken nach seinem gefallen / wann man einen tag darvon trinckt / kan man wiederum daran giessen / biß die krafft heraus ist: Dieses wasser laxiret gemach / und führet das gewässer hinweg/ hernach nimmt man attich-salsen oder gallert/ und gibt dem krancken 8 tage nacheinander alle morgen in einer hüner-suppe/ so ungesaltzen/ 3 messerspitzen voll ein/ wann dieses vorüber / so muß man wieder auf ein neues dieses wasser zurichten/ und darvon trincken/ und also 3 oder 4 wochen continuiren/ darnach man siehet/ daß es dem patienten wohl bekommt.

N. 3 Für einen erharteten bauch.

ERstlich nimm gelbe möhren / brate solche weich in asche/ hernach geschält / also heiß in einem gänse - schmaltz abgerührt zu einem pflaster oder salbe/ auf ein tuch gestrichen/ und auf den gantzen bauch gelegt/ wann der bauch erhartet ist / macht es die seiten weich und linde.

Item: Das öl vor blähungen der seiten fol. 57 num. 2
Item: Das clystir fol. 136 num. 3

Vor die brüche.

N. 1 Eine artzney vor den nabel-bruch.

VOr junge und alte leute / so nabel-brüche haben / muß man eine bleyerne kugel breitlicht schlagen / wie ein fünffzehner / oder 4 groschenstück/ nachdem der bruch ist / und die bruch-salbe/ oder pflaster auf ein leder streichen/ auflegen/ und das bleyerne blätlein oben darauf/ dann wie-

der ein peuschlein/ das wohl hinein druckt/ und erst darauf das band; also ist auch mit den andern brüchen zu verfahren/ der patient muß aber zuvor auf dem rücken liegen / damit der schaden hinein/ und zurück gehet / hernach muß man erst die salbe oder das pflaster appliciren. Die weiber belangend/ wann sie solche leibes-schäden haben / heist man es einen fürfall/ denen muß man kugeln von pantoffel-holtz machen/ oder ringel / und es in ein ziegel- oder bruch-öl tuncken / und also liegende auf dem rücken wieder in fördern leib schieben / so hält es den schaden zurück / und können darbey herumgehen ohne ungelegenheit/ wanns vonnöthen ist/ kan man es heraus thun/ auch wieder hinein / und so fortan.

N. 2 Eine salbe die brüche zu heilen.

MAn nimmt gelbes wax 2 loth / hirschen-ünschlit 4 loth/ eyer-dotter-öl/ bären-schmaltz/ iedes 3 loth/ terpentin 2 loth / dieses wird alles zusammen vermischt zu einer salbe / mit dieser schmiert man den bruch alle tage 2 mahl/ und braucht ein gutes band darüber.

N. 3 Einen bruch zu heilen/ er sey so alt als er immer wolle/ so gar auch/ wann schon die därme heraus giengen/ ein vortrefliches und bewährtes secretum.

MAn nimmt nuß-öl nach belieben: In der gantzen cur seyn 2 untzen öl genug/ das öl in ein sauber glaß gethan/ 4 lebendige heydexen darinn ertränckt/ auch nur 2/ wann die heydexen groß wären / das öl muß 2 finger darüber stehen / und also an der sonnen / oder wann es die zeit nicht mehr wäre/ auch bey dem ofen 40 tage oder länger distilliren lassen/ zu einem pfund öl gehört eine untz myrrhen / und ein halb loth aloes / dieses zu pulver gemacht / und in das glaß gethan / auch also mit dem öl distilliren lassen/ das glaß wohl vermacht behalten/ nach diesen 40. oder mehren tagen alles durch ein sieb rinnen lassen / und in einem saubern glase aufbehalten; Die manier zu gebrauchen folget:

Der patient soll erstens den bruch wohl hinein drücken/ die haare abputzen / von diesem öl in einem eisernen oder meßingen löffel gethan / gemach gewärmet / und so warm / als mans leiden kan / mit den fingern geschmiert / auch ein leder / so groß der schaden ist / geschnitten / und dasselbe mit dem öl angeschmiert/ und das pulver von denen hierunter gesetzten speciebus darüber gestreuet und aufgelegt / hernach mit pauschen und bruchbande wohl zugebunden gehalten Sechs tropffen auf einmahl zu gebrauchen ist genug/ frühe und abends / hernach allezeit 2 stunden darauf geruhet / und sich von speisen / die winde verursachen / auch starcken bewegnissen/ zu enthalten.

Man nimmt terra sigillata, bolum armenam, saamen von portulac/ und breiten wegrich/ myrrhen/ schlehen-safft/ tragand/ gummi arabicum, schwartz-wurtz/ iedes 2 loth/ des besten drachen-bluts/ weyhrauch/ aloe/ iedes 4 loth/ alles zu pulver gemacht/ und auf das leder gestreuet.

Item: Ist gut das öl fol. 57 Num. 3
Item: Das pflaster fol. 70 Num. 2

Vor bluts-tropffen.

N. 1 Selbe aus zerstossenen oder zerfallenen gliedern zu bringen.

MAn soll das eysen-kraut mit samt den braunen blümlein nehmen / so viel man will / sieds wohl in kalt gemachter laugen / bähe das glied darüber/ so warm als ein mensch erleiden kan / wann es nicht mehr heiß ist/ wärme es wieder / und reibe das glied fast wöhl darmit / so warm ers leiden kan/ darnach wärme das kraut wieder in der lauge / binds mit einem baumwollenen tuch/ und oben auf mit leder / damit kein dampff heraus mag/ so ziehet es das geblüt in einer nacht heraus.

N. 2 Wann ein mensch gefallen / und geronnenes geblüt bey sich hat.

NImm regen-würmer / wasche sie rein / stosse und vermenge sie mit frischem wasser/ und gibs dem krancken zu trincken/ nach proportion des alters.

Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 Num. 6
Item: Das öl fol. 62 Num. 10
Item: Der Königin in ungarn grüne salbe fol. 74 Num. 12

Vor das nasen-bluten.

Im nasenbluten muß man meiden alle hitzige speisen und tranck/ als gar zu viel gewürtz in denen speisen/ eyer / sonderlich hart gesotten.

N. 1 Das bluten der nasen zu stillen.

MAuß-öhrlein-kraut zu pulver gemacht / und in die nasen geschnupffet.

N. 2 Ein anders.

VOn rothen korn-blumen ein pulver gemacht / und in die nasen geschnupfft

N. 3 Noch ein anders.

EYer-schalen/ in welchen hünlein seynd ausgefallen/ zu pulver gemacht/ und geschnupfft.

N. 4 Mehr ein anders.

DAs eigene blut / so aus der nasen fliest / zu pulver gemacht / und geschnupfft.

N. 5 Wieder ein anders.

WAnn das bluten nicht aufhören will / so gib der person in die hand auf der seiten / wo die nasen blutet / täschel-kraut / so bald das kraut erwärmet / so stillet sich das blut.

N. 6 Ein anders.

NImm petersilgen-kraut/ halts derjenigen person/ welche blutet/ vor die nase/ es ist gut.

N. 7 Ein anders.

ROthen beyfuß in die hände gegeben / biß er erwärmet / stillet das bluten.

N. 8 Ein anders.

NImm flöh-kraut / gibs ihm in die hände / laß es wohl erwärmen / es hilfft.

N. 9 Ein anders.

NImm weinrauten/ und nessel-wurtzel unter einander zerstossen/ auf die schläffe und pulß aufgebunden/ alsdann die nessel allein gestossen/ und in die nasen-löcher gethan/ hilfft sehr wohl.

N. 10 Ein anders.

NImm saukoth / wie man ihn hat / in ein tüchlein gebunden / und in einen starcken eßig getunckt/ und für die nase gehalten.

N. 11 Ein anders.

NImm verbrennten leim aus einem ofen / oder wo man den haben kan/ leg ihn in einen scharffen eßig/ streich mit dem finger das teiglein in die nase/ lege darvon auch auf die pulß.

N. 12 Ein anders.

NImm roth pucken-wasser / dessen einen guten trunck eingegeben / und wann das blut stehen will / so wird der mund und lefftzen schwartz/ aber es geschiehet dem krancken nichts: nach dem trunck nimm kleine rothe brenn-nesseln/ gänserichkraut durch einander gestossen / stecks in die nasen-löcher/ binde darvon auf beyde pulß/ und gib ihm schöllkraut in die hände/

netze

netze 2 tücher in kalten wasser/ eines leg auf den kopff / das ander auf den nacken/ man kan auch ein nasses tuch in mund geben; es ist probirt worden an leuten/ die tag und nacht geblutet haben.

N. 13 Ein anders.

KRebs-augen zu pulver gestossen / und so viel man zwischen 2 fingern fassen kan/ eingegeben.

N. 14 Ein anders.

NImm von linden-blüthen den saamen/ so zwischen zwey frauen-tagen/ den letzten tag vor der sonnen aufgang gesammlet ist worden / denen erwachsenen 15. 16. 17 körnlein/ einem kind 8 biß 9 eingegeben.

N. 15 Ein anders.

ALant-wurtzel unter die zunge gelegt verstellt dem patienten das bluten.

N. 16 Ein anders.

AUf ein maaß frisch wasser/ ein seidel oder nössel eßig / und einen löffel voll zerstossene bräun-zeltlein / tuncke ein tüchlein darein / legs auf die stirn und leber/ auch auf beyde fuß-solen/ ist gewiß und bewährt.

N. 17 Ein anders.

NImm ein leinen tuch/ netz es wohl in einem scharffen wein-eßig/ schlag es naß um den halß / und gieb dem krancken 4 blätter von betonien-kraut in mund/ so vergehts ihm.

Für das bluten der wunden.

N. 1 Ein mittel für das bluten der wunden / und läst sie nicht schwären.

NImm büchene kohlen/ stosse sie zu pulver/ und streue es dem patien- in seinen schaden/ so wird ihme alles bluten vergehen / wie auch der affel oder geschwulst und entzündung.

N. 2 Das blut zu stillen in den wunden.

NImm die weisse woll aus den zeitigen cardobenedicten-knöpffen/dörrs/ lege die woll auf die wunde/ so da blutet / drücks mit einem finger nieder/ und binds zu. Wann eine ader nach dem lassen nicht hafften will/ so hilfft dieses mittel.

N. 3 Ein anders.

GRabe erdbeerwurtzeln zwischen zwey frauen-tägen / daran noch die blüthe und beeren stehen/ wann man sie gräbt/ müssen selbige mit kei-

ner blossen hand angerührt werden / darnach thue es in ein seidenes säcklein / mit einer höltzernen nadel zugenäht / (dann es die eyserne nadel nicht leidet) hengs an die lufft / damit es nicht verderbe / wann einem menschen ein fuß abgenommen wird / oder sonsten blutet / so giebt mans ihm in die hand / es stillet das blut gewiß / das säcklein / welches man der person gegeben / und das blut gestillet ist / muß man hinweg thun / dann es keiner andern person mehr hilfft.

N. 4 **Ein anders.**

NImm den staub / er siehet wie eine baumwoll aus / so sich in denen falten der hosen gesetzt / denselben in die wunden gethan.

N. 5 **Eine andere bewehrte blutstillung.**

IM may / oder zwischen denen frauen-tagen nimm grüne teich-frösche / thue sie in einen glasirten hafen oder topff / setze ihn in einen back-ofen / und laß die frösche dörren / und zu pulver werden / es sey der mensch verwundet wo er wolle / das pulver ein wenig in die wunden gestreuet / es hilfft.

N. 6 **Ein anders.**

NImm mooß von einem todten-kopff / alsbald man es in die wunde thut / und in der hand erwärmet / so ist das blut gestillet.

N. 7 **Ein anders.**

MAn schneide einen fleck aus einem filtzhut / und lege ihn auf das blut.

N. 8 **Ein anders.**

NImm die rothen blumen / so im korn wachsen / mit kraut und allem zu pulver gebrennt / und in die wunden gestreuet.

N. 9 **Ein anders.**

MAn nehme sau-koth / so frisch ist / pülvere ihn / und streue ihn in die wunden.

N. 10 **Ein anders.**

NImm eyer-schalen / daraus hünlein gefallen seynd / zerstosse sie zu pulver / thue es in die wunden / die nicht wollen aufhören zu bluten / so stehts von stund an.

N. 11 **Ein anders.**

MAn nimmt alant-wurtzel / legt sie unter die zungen / es stillet das blut.

N. 12

N. 12. Ein anders.

Winngrün-kraut / die gipffel oben / unter die zungen / und über das geäder gelegt / biß es verstehet.

N. 13. Ein anders.

Nimm kleine rothe brenn-nessel / und gänßrich durcheinander gar wohl gestossen / und leg es auf die wunden.

N. 14. Eine gute blutstillung.

Man nimmt pfauen-füsse / den schwamm / und legt es auf die wunden.

N. 15. Ein anders.

Nimm bolum armenam und haasen-haar / die weisse unter dem bauch / und von dem schweiffe oder schwantze / mische es mit eyerklar zu einer dicken massa, und legs auf die wunde. Wann man aber dieses nicht also gleich haben kan / so nimmt man ein leinen tüchlein / und verbrennt es über einem liecht zu zunder / lescht es ab / und legt es in die wunden / und verbind sie damit.

N. 16. Hefft-pflaster.

Man nimmt gesottenes pech ein halb pfund / terpentin 4. loth / laß es miteinander zergehen / und gieß es in einen tiegel / wann mans brauchen will / so gießt man siedend wasser darauf / und streicht es auf / und brauchts.

Item: Die terra sigillata fol. 122. num. 23.

Brandt-leschung.

N. 1. Ein guter tranck vor den kalten brand.

Nimm ein maaß sauerkraut-wasser / hauß-wurtz 8 loth / saffran 1 loth / 2 loth krebs-augen / eßig ein maaß. Dieser stücke gebrauch: Nehmlich / wann einer geschossen / verwundet / oder sonst beschädiget wird / zu welchem schäden der kalte brandt schlägt: soll man erstlich das sauerkraut-wasser durch ein sauber tüchlein seigen / die hauß-wurtzel darein legen / 4 stunden stehen lassen / folgends den eßig darein giessen / den saffran klein reiben / die krebs-augen stossen / und in obgemeldte materie gethan / laß solches auf den halben theil einsieden / hernach dem patienten 3 trüncke darvon gegeben / den ersten abend / wann er nichts mehr isset oder trincket / den andern tag 2 stunden vor dem essen / den dritten trunck denselben abend / wie den ersten; mit essen und trincken soll er sich mäßig halten / und und nichts von gewürtz / oder was hitzig ist / gebrauchen.

N. 2. Wie man den inwendigen brand im leibe leschen soll/ wann einen das wilde feur verbrennt hat.

NImm ehrenpreiß/ gespitzten wegrich/ cardobenedicten/ frauen-distel/ rothe korn-blumen/ und himmelbrand-wasser/ thue quitten-kern/und campher darein weichen/ drücke es durch ein sauber tuch/ gieb darvon zu trincken/ es leschet den brandt.

N. 3. Vor den hitzigen brand.

NImm rothe mennig/ gieß darauf guten eßig/ auf ein halb pfund mennig kan ein maaß eßig gegossen werden/ laß ein tag stehen/ diesen eßig seigt man ab/ macht ihn ein wenig warm/ und legt ihn des tags 3 mahl mit tüchern auf den schmertzhafften ort; es ist auch in allen hitzigen schäden/und hitzigen geschwulsten ein köstliches secretum.

N. 4. Leschung zu hitzigen schäden und bränden.

NImm nachtschatten-rosen-breit wegrich- und hauß-wurtz-wasser/ iedes 2. loth/ boli armenæ 2 loth/ 4 eyerklar/ vermisch alles untereinander/ eine pauschen darinne genetzt/ und übergeschlagen.

N. 5. Jungfrau-milch oder lac virginis zum kalten brand/oder so man sich dessen befürchtet.

ERstlich nimm silberglät 1 pfund/ mastix/ weyhrauch/ myrrhen/ iedes 1 loth/ diese stücke mit 3 seidel guten eßig gesoten/ bis es beginnet etliche mahl überzulauffen/ alaun 4 loth besonders in einem maaß wasser gesoten/ und den obbemeldten eßig darunter gegossen/ und wohl vermischt; wann man es gebrauchen will/ sollen tücher darein getunckt/ wieder ausgedrückt/ und warm über den schäden geschlagen werden.

N. 6. Eine brand-leschung zum kalten brand/ und entzündete glieder.

ERstlich nimm wein-eßig 1 pfund/ silberglät 8 loth/ solches zusammen gesoten/ und kalt lassen werden/ den schaum abgenommen/ darnach durch ein tuch lauffen lassen in ein sauber geschirr/ und das pulver so sich zu boden gesetzt/ unter den schaum vermischt/ die böse flecken damit bestrichen/ dann das wasser mit pauschen des tages 3 oder 4 mahl übergeschlagen.

Vor allerley verbrennungen.

N. 1. Fürs brennen.

NImm honig und frischen schaaf-koth/ misch es unter einander/ bestreich damit den schaden/ es hilfft für alle brände.

N. 2. Vors verbrennen.

LEg alsobald dick sauerkraut auf den brand / wie es im faß ist / und laß darauf liegen / wanns dörr ist / wiederum frisches / ie öffter ie besser / nach diesem quitten-kern in wasser gelegt / und mit dem schleim angestrichen / biß es gar heil ist.

N. 3. Vor das verbrennen / es sey was vor ein brand es wolle.

SO bald sich ein mensch gebrennt hat / der nehme seiffe / so nicht gebraucht ist / es darff nur gemeine seiffe seyn / schabe sie fein klein / und dünne / leg sie auf / alsbald benimmt sie den schmertzen / und heilet von grund aus / läst auch keine masen oder narben.

N. 4. Ein anders.

NImm einen lebendigen krebs / zerstoß ihn / und leg ihn auf den verbrennten ort / es ziehet die hitze hinweg / oder milch-ram oder sahne / weinstein / alles durch einander gerührt / und auf den verbrennten ort gestrichen / ie öffter ie besser.

N. 5. Ein anders.

NImm gleich frischen küh-koth / streichs über / wann es dörr wird / so wische es mit kühe-milch herunter / und wieder frischen koth darauf gestrichen / diß thue etliche mahl / es hilfft.

N. 6. Ein sälblein vors verbrennen.

MAn nimmt einen eyerdotter / oder so viel man machen will / machs mit lein-öl zu einem sälblein / abgerührt / streichs mit einer feder auf den schaden / des tags 2 oder 3 mahl.

N. 7. Ein anders vor das verbrennen.

ERstlich nimm baumöl / das in einer lampen oder nacht-licht wohl gebrennt sey / je besser es brennt / ie besser ist es / 10 löffel voll / und das klar von 5 neu-gelegten eyern / rühre beyde wohl unter einander mit einem spatel / und wann du es wohl gerühret hast / so thue ein kleines löfflein voll brunnen-wasser darzu / vermisch es wohl / so ist das sälblein fertig; nimm dasselbe / und streichs mit einem federlein auf den brand / so vergehet die röthe / salbe es zum öfftern / so heilet es desto eher / man darff den brand nicht zubinden / es gewinnt einen schwartzen rufen oder laschen / streiche das sälblein für und für darüber / biß der rufen selbst herunter fällt / man darff nicht sorgen / daß der brand unter dem laschen einwärts frist / die salbe ziehet alles heraus / schneide auch die blassen nicht auf / sie vergehen von dem säblein.

N. 8 Ein sälblein für das verbrennen.

Rühre bleyweiß unter rosen-öl/ und eyer-klar/ bestreich den schaden darmit.

N. 9. Ein anders.

Backe einen fisch in öl/ solches öl behalte auf zum gebrauch/ wann sich eines verbrennt/ nimm von diesen öl ein wenig/ vermische es mit eyer-klar/ und über den brand gestrichen.

N. 10. Eine gute salbe/ wer sich brennt.

Erstlich nimm 1 pfund butter/ ein halb pfund gelbes wachs/ eine hand voll quitten-kern/ 3 hand voll mittlere rinde von hollunder-stauden/ 2 löffel voll terpentin/ dieses alles misch untereinander/ und laß ein halbe stund lang sieden/ darnach drück es durch ein tuch/ und rührs biß es dicke wird/ wann sich ein mensch mit feuer/ fett oder wasser verbrennt/ soll man es alsbald mit dieser salbe schmieren.

N. 11. Vor das verbrennen.

Nimm etwas schmaltz/ back ein ey darinnen gar braun/ darnach gieß das schmaltz auf ein frisches wasser/ wasche dasselbige 9 mahl in weissem rosen-wasser aus/ wann man so viel rosen-wasser nicht hat/so giest man ein wenig auf das frische wasser; misch untereinander/ alsdann siede haber gantz weich/ und wann er gar wohl gesoten ist/ schlag ihn durch ein sieb/ rührs unter die ausgewaschene butter wohl durch einander/schmire den verbrennten schaden gar wohl/ offt und viel darmit: es ist auch gut/ wann einer frauen die brüste schwären/ die ein saugendes kind hat/da ihr die wartzen offen seynd/ so schmire sie damit.

N. 12. Eine gute brandt-leschung/ wann einer geschossen oder mit pulver gebrennt wird.

So netze alsbald ein tuch in rothen quitten-safft/ und schlags um/ ists ein schuß/ soll man eine wiecke oder meissel von frischem speck machen/ und in den schaden stecken/ und den quitten-safft darüber legen.

N. 13. Ein anders/ wer sich hart verbrennt am leibe

Nimm baumöl/ von neu-gelegten eyern das klare/ milchram oder sahne/ eines so viel als des andern/ und rühre die 3 stücke unter einander wohl ab/ nimm bolum armenam, stoß denselben zu pulver/ thue es darein/ biß es wird wie eine dicke milch/dann so streichs mit einem federlein auf den schaden über und über/ und so es lufft gewinnt/ so überstreichs mehr.

N. 14. **Wann sich jemand mit büchsen-pulver verbrennt/ den brand zu leschen.**

Büchsen-pulver in einem mörsel/ oder auf einem reibsteine klein gerieben/ daß es wird wie ein mehl/ darnach ziegen-oder kühe-milch/ welche man haben mag/ 11 löffel voll genommen/ und des geriebenen pulvers einen löffel voll darunter vermischt/ dann mit einen zweyfachen leinen tüchlein über den brand gelegt/ so offt es trocken wird/ wieder genetzt/ 3 oder 4 mahl; ist einer geschossen/ und sehr tieff hinein/ soll man solches ein wenig warm darein spritzen/ alle stunden einmahl/ und diß 3 oder 4 stunden nacheinander.

Ist aber der brand groß/ daß man besorgt/ es wolle zu dem hertzen schlagen/ und die hitz einwerts ziehen/ so soll man darzu thun rosen-eßig/ rosenwasser/ weissen wein/ seeblumen-wasser/ iedes ein seidel oder nössel/ boli armenæ 1 loth/ auf das kleinest gepülvert/ vermisch es wohl zusammen/ darvon 3 oder 4 löffel voll gegeben/ über eine stunde wiederum so viel/ das benimmt alle hitze und brand.

N. 15. **Wann iemand sich mit feuer oder heissen wasser verbrennt.**

MAn nehme weisse lilienblüthe 2 hand voll/ in ein glaß gethan/ ein halb pfund baumöl daran geschüttet/ in einer wärme tag und nacht stehen lassen/ hernach 4 loth leinöl darzu gegossen/ mit diesem öl den brand des tags 3 mahl bestrichen.

N. 16 **Ein anders.**

DEn brand sauber auszuheilen/ nimm weiß wax ein pfund/ des obbemeldeen öls 8 loth/ kälber-ünschlit 4 loth/ unter einander lassen zergehen/ hernach gerührt/ biß es kalt wird/ dieses pflaster auf ein tuch gestrichen/ und des tags 2 mahl über den brand gelegt/ es heilet von grund aus.

N. 17. **Ein mittel vors verbrennen.**

NImm ungeleschten kalck/ den lesche mit gutem rosenwasser ab/ oder einem andern kühlenden wasser/ das man hat/ laß dann trocken werden/ lesche ihn 4 oder 5 mahl/ ie öffter ie besser/ hernach reib ihn zu pulver/ behalt den/ und wenn sich ein mensch gebrennt hat/ nim̃ das pulver/ rühr darein rosen-öl/ daß es wie ein dünnes sälblein werde/ streichs mit einer feder kühl über den brand/ daß es völlig bedeckt sey/ und wanns trocken ist/ oder sich schählet/ streichs mit der salbe wieder zu/ wo es aber gantz ist/ bedarff es nicht/ und ist nicht nöthig zuzubinden.

N. 18. Ein anders.

MAn soll nehmen wegrich / selbigen klein stossen / auch das weisse von einem ey / legs auf den brand / er sey trocken oder naß / so heilet es schön.

N. 19. Campher-sälblein zu machen.

MAn nimmt ein pfund rosen-öl / weisses wax 8 loth / bleyweiß ein pfund / das weisse von 6 eyern / campher ein halb loth / alles miteinander vermischt / so ist es fertig: Den campher und das weisse von eyern thut man gantz auf die letzt darzu / es ist fürs brennen / und zu allen hitzigen und schmertzhafften geschwulsten zu gebrauchen. Probatum.

N. 20. Bleyweiß-sälblein zu machen.

NImm bleyweiß / so viel du wilst / giesse so viel scharffen eßig daran / daß er über das bleyweiß gehet / alsdann läst mans über nacht weichen / den andern tag seige den eßig darvon / zertreib das bleyweiß gar glatt / gieß alsdann in stetem einrühren so viel baumöl darein / biß ein sälblein wird / dieses ist gut vors brennen.

N. 21. Das silberglät-sälblein zu machen.

MAn stöst ein pfund / oder so viel man will / silberglätе klein / thut es in ein weites geschirr / gieß einen guten scharffen wein-eßig daran / daß er eine hand hoch darüber gehet / laß dieses 24 stunden stehen / rühr es aber gar offt auf / darnach wann die gläte sich wiederum auf den boden gesetzt / giest man das lautere gemach herab in eine schüssel / und giest frisches baumöl nur darein / man muß es aber alleweil starck rühren / so gehet es zusammen wie ein sälblein / alsdann höret man auf öl zuzugiessen / und rührt es noch eine gute viertelstunde. Dieses sälblein ist absonderlich gut / wann die rose oder roth-lauff aufbricht / oder grosse blasen aufziehen / oder die haut abgehet; mit einer feder aufgeschmiert / und ein blaues papier darauf gelegt; auch heilet es alte schäden / und böse blattern / und wann sich ein mensch gefröhrt / auch das erfröhrte gar aufgebrochen wäre / so heilet es wieder / ist auch vor alles ausgefahrene am gesichte / absonderlich aber / wann man sich gebrennt hat / gut. Probatum.

Item: Ist gut das köstliche cardobenedicten-öl. fol. 59 num. 6
Item: Das froschleich-öl fol. 61 num. 7
Item: St. Johannes-öl fol. 63 num. 13
Item: Die cardobenedicten-salbe fol. 72 num. 7
Item: Die salbe fol. 74 num. 11
Item: Das froschleich-pflaster fol. 85 num. 3
Item: Die terra sigillata fol. 122 num. 23

In denen blattern oder pocken.

In denen blattern oder pocken müssen die kinder in einer temperirten wärme erhalten werden. Vom fleisch und andern harten speisen/ sonderlich von obst und allen/ was laxiret/ gehütet/ werden/ der wein ist ihnen schädlich/ darvor unterschiedliche wasser können gesoten werden.

N. 1. Wann ein mensch oder kind noch nicht geblattert oder gepocket/ und sich mit mattigkeit der glieder/verliehrung des appetits/ rücken-oder creutz-wehe klaget.

So soll man auf die nacht der rothen terra sigillata eines quintleins schwer eingeben / mit 2 löffel voll weinschärling-safft und cardobenedicten-wasser / so viel/ daß es zu einem tränckklein gemacht werde/ in einem mörsel wohl unter einander gerieben/ und kalt auszutrincken gegeben: Oder an statt dessen / kan man eines halben quintleins schwer rothes (fugger-) pulver in erdrauch-oder cardobenedicten-wasser eingeben/ die kalte lufft meiden / und sich in der warmen stube halten / wie auch vonnöthen: Vor allem aber soll der leib / ehe man etwas zum schwitzen eingiebt/ eröffnet seyn / welches durch zäpffel/ oder clystir geschehen soll/ die zäpflein macht man von honig; die leute aber / so gar hitzig und gallreich seyn/ denen seynd die honig zäpflein etwas verdächtig; in dem das honig bald zu galle wird / und sicherer ein clyster zu brauchen / die macht man zu den blattern von nichts anders / als: man nimmt eine gesaltzene rindfleisch suppe / einen eyerdotter / einen guten löffel voll clystir-zucker / blaues veilgen-öl ein paar löffel voll/ so ist es fertig/ oder an statt des clystir-zuckers 2 löffel voll rosen-honig/ oder was man näher hat / das zimmer muß in blattern tag und nacht temperirt warm seyn / biß die blattern oder pocken alle abgedörrt und abgefallen seynd: Das getrăncke soll seyn von linsen / das erste giest man weg/ damit es nicht so starck werde/ dann thue darzu scorzonera-wurtzel/ welche wieder das gifft seyn/ und gebrennt-oder gefeilt hirschhorn / das gefeilte siedet man mit/ das gebrennte aber nicht/ dann das wasser darvon gar trübe wird / man wirffts heiß hinein/ man kan auch rüben-saamen zum linsenwasser nehmen; Man kan auch magere kalte fleisch-suppe zu trincken geben in blattern / wann sie schon alle ausgeschlagen haben / darinnen rübe-saamen/ und hirschhorn gesoten ist/ man hat es mir in blattern gebraucht. Wann der durst so groß ist in der hitze / in dem die blattern schon zeigen / kan man ein wasser sieden von dörren weinschärling und hirschhorn / hernach in dasselbe wasser/ wann es schon kalt ist/ einen gesotenen citronen-

oder weinschärling-safft giessen/ damit es annehmlich zu trincken werde/ und kan man dem krancken von diesem wasser viel tage trincken lassen/ doch nicht kalt/ sondern laulicht: Ich und meine schwestern habens in blattern getruncken. Die speisen müssen lind/ und von keinem fleisch seyn/ biß 3 oder 4 wochen verlauffen/ nach dem sich der krancke befindet/ alleweil mit mehrern tagen etwas mehrers: Wann der leib so sehr verstopfft ist/ kan man mit 1 oder 2 löffel voll laxier-weinbeerlein den leib öffnen/ wann es von nöthen ist/ und nicht durchgehen will/ in einer viertel stunde soll darauf eine lautere suppe mit einem halben quintlein weinstein-pulver gegeben werden/ das gebrauchet man erst/ wann die blattern oder pocken schon im abfallen seyn/ man hat mir es gebraucht. Der Doctor hat mir allezeit früh um 7 uhr eines quintleins schwer rothes (fugger-) pulver eingegeben in cardobenedicten-wasser/ um 3 uhr wiederum/ um 10 uhr abends nochmahls/ zu zeiten hat er mir das terra sigillata tränckleín an statt des pulvers eingegeben/ und das pulver zu zeiten in sachsen-wasser/ auch bißweilen perlen-wasser zum stärcken gegeben.

Der Doctor hat auch/ wann die blattern oder pocken schon vorüber seyn/ etliche tage nach einander frühe in einer suppe 9. oder 10. tropffen von dem elixir gegeben/ und diß zu stärckung des magens/ es ist aber ziemlich hitzig.

Der Doctor hat meiner schwester nur allezeit eines quintleins schwer rothes hyacinthen-pulver in erdrauch-wasser früh und nachts eingegeben/ nachmittag von dem grauen edelgestein-pulver 3 messerspitzen voll/ und eine messerspitze voll von dem magisterio perlarum mit 1 oder 2 löffel voll weinschärling-safft mit sachsen-wasser gegeben/ wenn die blattern abgenommen/ so soll auch im abnehmen das rothe pulver alleweil weniger gegeben werden. Vorm ausschlag der blattern ist ihr 10 oder 11 tage einzugeben continuirt worden: Im anfang hat man mir hertzstärckende pulver mit bezoar und grauen edelgestein-pulver eingeben/ eines böhmischen groschens schwer auf einmahl/ biß die blattern völlig seynd heraus gewest/ den dritten tag seynd die blattern bey meiner schwerster ausgeschlagen/ bey mir aber den vierdten; wann uns die zungen und gaumen im anfang des ausschlags sehr trocken gewesen/ hat man uns quitten-kern in braunellen-wasser geweicht/ mit selbem schleim einen pinsel angenetzt/ und die zunge darmit naß gemacht: Zum halse blauen-veilgen-julep mit wenig maulbeer-safft gegeben: Zum gurgel-wasser braunellen-wasser/ darunter maulbeer-safft und rosen-honig gemischt/ hat sehr wohl gedient/ und viel schleim ausgezogen/ dieses ist zu einer nachricht beschrieben worden/ andern zu helffen/ wo kein Doctor an der hand ist.

N. 2.

N. 2 Eine kunst in blattern/ oder pocken.

NImm von einem lebendigen rebhünlein den kopff/ zerstoß ihn/ und giesse etwas frischen rothen wein/ wie er aus dem keller kommt darauf/ drücks durch ein tuch/ gibs dem krancken in blattern oder pocken und flecken ein/ er wird sehr schwach/ stirbt aber selten einer darauf/ der es braucht.

N. 3 Für die blattern oder pocken insgemein zugebrauchen.

NImm gebrennten scharlach/ terra sigillata, iedes 3 messerspitzen voll/ hirschhorn/ lindene kohlen/ iedes 3 gran/ rothe myrrhen/ weissen agleysamen/ iedes 1 qvintlein/ geschlagenes feines gold 4 blätlein/ alles klein gestossen/ durchgesiebt/ vermisch es wohl unter einander/ hernach das gold darunter geschnitten/ von diesem pulver eine grosse messerspitze voll in erdrauch-wasser eingegeben.

N. 4 In den blattern oder pocken.

ERstlich in das linsen-wasser ein stücklein bibergeil gehenckt/ auch forn an halß/ wann sie aber nicht bald heraus schlagen/ kan man von dem grossen scorpion-öl/ so röthlichter farbe ist/ so viel tropffen eingeben/ so viel der mensch jahre alt ist/ ist gar bewehrt/ dann es die malignität mit heraus treibet.

N. 5 Das trinck-wasser darzu.

ERstlich nimm auf ein maaß wasser 8 feigen/ gefeiltes hirschhorn 3 messerspitzen voll/ gebrennt hirschhorn auch so viel/ steinwurtzel oder engelsüsse/ was man zwischen 3 fingern fassen kan/ fenchel 1 qvintlein/ oder man kan hirschhorn/ agley und rübsamen iedes 2 messerspitzen voll in bier oder ordinari wasser in einem pinckerl oder säcklein in das geschirr hengen/ so offt man trinckt/ das säcklein ausdrücken/ treibt gewaltig aus. NB. Diese obbeschriebene cur in blattern muß man alles nach vernunfft und discretion gebrauchen.

N. 6 Die blattern oder pocken/ oder die urschlechten von dem hertzen himweg zu treiben.

NImm grosse feigen/ koche die mit schönem wasser/ und zuckercand/ item/ die schalen von tauben-eyern/ daraus die tauben gefallen seyn/ thue das häutlein inwendig heraus/ wirffs weg/ und nimm die überschalen/ dörre/ und zerstoß sie fein klein/ fähes durch ein sieb/ thue das pulver ins was-

ser zu den feigen/ davon getruncken/ und die feigen genossen/ treibt alle inwendige blattern oder pocken von hertzen und halß/ daß sie nicht schaden können.

N. 7 Vor grosse leute und kinder/ wo grosser durst verhanden/ in blattern oder pocken und flecken.

NImm melonenkern eine hand voll/ citronen-kern 40/ ein wenig rübsaamen/ gestossen/ und in saurampffer-oder erdrauch-wasser ausgedrückt/ darnach ein blätlein geschlagenes gold/ und 3 messerspitzen weisses edelgestein-pulver darunter gemischt/ zu zeiten einen löffel voll genommen.

N. 8 Daß die blattern oder pocken nicht in die augen und halß kommen.

MIt einem türckis oder spitzigen diamant soll man ihnen 3 mal um die augen/ maul und nasenlöcher fahren; oder man nimmt auch rosenwasser/ thut darein ein wenig saffran/ und das weisse vom ey/ das wohl zerklopfft ist/ und von einer gantz weissen tauben ein federlein genommen/ damit dem kind obbemeldte örter offt umstrichen/ verursacht/ daß in diesen örtern inwendig keine blattern oder pocken werden.

N. 9. Ein anders.

NImm einen spitzigen türckis/ tuncke ihn in weiß rosen-wasser/ und laß dem kinde in iedes aug bey dem eck ein kleines tröpflein fallen/ das thu alle tage 2 oder 3 mal von anfang der kranckheit/ bis zum ende/ so bewahrt es das angesicht.

N. 10 Wann ein halß voll ist mit blattern oder pocken.

GIb ihnen eingemachte weichsel oder sauer kirschen/ sie lassen den halß nicht zusammen wachsen/ auch gedörrte weichsel oder saure kirschen gesoten und gegeben.

N. 11 Blatter-cur/ oder köstlich austreibendes blatter-oder pocken-pulver.

NImm hyacinthen-pulver/ temperirtes hertzstärck-pulver/ roth austreibendes pulver/ von ieden 12 gran/ schlangen-holtz 3 gran/ gerechtes einhorn 9 gran/ bezoar 6 gran/ vermische diese stücke wohl durch einander in einem gläsernen mörsel/ alsdann in 3 gleiche theil abgetheilt/ alle 6 stunden darvon eingegeben in nachfolgenden wassern. Man nimmt scorzonera-erdrauch-borragen-cardobenedicten-wasser/ von iedem 6 qvintlein/ perlen-zeltlein/

lein/ pomerantzenblüth-wasser/ von iedem anderthalb qvintlein/ mische solche stücke durch einander/ so hat man ein sehr köstliches austreibendes blatter-wasser/ zu obgemeldten pulvern auf 3 mal einzugeben.

N. 12 Blatter oder pocken austreibende milch.

MAn nehme ein qvintlein rüb-samen/ cardobenedicten-samen 20 gran/ ausgeschälte citronen-kern 10 gran/ frische pigniolen 3 qvintlein/ man zerstosse solche stücke in einem steinern mörsel wohl durcheinander/ daran giest man erdrauch-borragen-scabiosen-scorzonera wasser/ von iedem 2 loth dann durch gesiegen/ thue darzu präparirtes hirschhorn 20 gran/ gerechtes einhorn/ bezoar/ iedes 10 gran/ magisterium von guten perlen 15 gran/ brust-veilgen-zeltlein etwas weniges/ daraus wird eine treibende milch/ alle stunden darvon 3 löffel voll einzugeben.

N. 13 Augen-wässerlein/ damit die augen nicht von denen blattern verletzet werden/ mit solchen alle 4 stunden die augen äusserlich herum zu schmieren.

MAn nehme färber-baum-blüthe-körner ein qvintlein / zerstoß sie klein in einem mörsel/ gieß wegrich-und weiß rosen-wasser darüber/ von ieden 2 loth/ sied es ein wenig/ dann durch gesiegen/ thue präparirte thucia 15 gran/ saffran 3 gran/ gepülvert darein/ vermische es wohl mit dem wasser.

N. 14 Keine masen oder narben in blattern oder pocken zu bekommen.

NImm feucht-kern/ dörre sie sauber/ und mache sie zu zarten pulver/ wann die blattern oder pocken recht zeitig seynd/ so schneidet man sie auf/ und streuet das pulver darauf; es läst gewiß keine mase werden/ dann die materie kan nicht einfressen/und die feucht-körner trocknen zugleich.

N. 15 Ein anders.

DAs ankeuchen oder anhauchen mit brandtwein halten sie für haupt gut/ daß eins den brandtwein ins maul nimmt/ ausgespürtzelt/ und die blattern oder pocken gleich ankeucht/ des tages 2 oder 3 mal / in 3 tagen werden die blattern oder pocken alle schwartz/ werden dörre und fallen ab.

N. 16 Ein anders.

WAnn aber die blattern oder pocken anfangen recht gelb zu werden/ und recht rauden zu bekommen/ so nimm morgens und abends süsses mandel-öl/ und menschen-schmaltz oder fett/ iedes 1 qvintlein/ aschen-schmaltz von fischen ein halb qvintlein/ dieses alles wohl untereinander

gemischt/ und mit einem federlein angestrichen/ wann dieses anderthalbe stunde angestrichen ist/ so sprützt man dieses mit weiber-spün oder milch/ je öffter je besser es ist/ und von sich selbst lassen eintrocknen/ dieses mittel braucht man im tage 2 mal/ also 3 tage nach einander/ und also 6 mal gebraucht/ hernach läst man 2 mal mit einem guten brandtewein ankeuchen oder anhauchen/ biß die rauden völlig weg gefallen seynd/ darneben mit einer weiber-spün oder weiber-milch anspritzen/ vertreibt die masen und flecke/ und macht ein gutes fell.

N. 17 Wann die blattern oder pocken regiren.

SO soll man ihnen die hauß-blasen an halß hengen/ auch alle tage eine frische weinrauten.

N. 18 Eine suppe für die blattern/ daß man sie nicht bekomme.

PImpenell-erdbeer-und körbel-kraut mit samt der wurtzel/ iedes eine hand voll/ graß-wurtzel 3 quintlein/ endivien-wurtzel und zichorien/ iedes ein halb qvintlein/ schneide alle diese sachen/ thue es in ein maaß wasser/ oder rindfleisch-oder hüner-suppe/ laß sieden/ biß dessen ungefehr 2 finger hoch einsiedet/ so wird es recht/ solche suppe soll man 3 wochen im frühling/ und 3 wochen im herbst ein halb schählchen voll auf einmal brauchen/ man kan muscaten-blüthe und butter darein thun; wann man will/ so kan man auch in die suppe einen eyer-dotter schlagen/ und siede man so offt/ bis die 3 wochen aus seyn.

Item: Der bezoar-eßig fol. 34 Num. 2
Item: Das pulver fol. 89 Num. 7
Item: Das pulver fol. 93 Num. 23
Item: Das pulver fol. 95. Num. 31
Item: Die räucherung fol. 105. Num. 4

Für die Contracturen.

In contracturen seynd zu meiden alle sauere und starck gesaltzene/ noch mehr aber von eingesaltzenen sachen zugerichtete speisen/ wein ist ingleichen verdächtig/ wann er nicht gering/ und wohl abgelegen ist/ worvor gut kräfftig gesotene wasser tauglicher sind.

N. 1 Für die contractur an händ und füssen.

NImm 4 achtel cronabeth-oder wacholderbeeren/ 2 hüte voll cronabeth-gipffel gestossen/ altes schmeer/ alles wohl durch einander gesoten/ und

und auf das wärmeste damit gerieben/ im tag 3 oder 4 mal wohl eingerieben.

N. 2 Ein ander mittel vor die contractur.

OChsen-füß in kleine stücklein gehackt/ vorher sauber gereiniget/ hernach in wasser gesoten/ das schmaltz herab gesiegen/ in ein glaß gethan/ und den gantzen sommer an der sonnen distilliren lassen/ hernach alle abend und morgen die flächsen geschmiert/ es macht weich/ und hilfft.

N. 3 Vor contracte glieder.

NImm wacholder-brandtewein/ lavendelblüth-wasser/ iedes ein seidel oder nössel/ gieß es in eine halbe gläserne flasche/ thue darein anderthalb loth bibergeil/ roßmarinblüthe eine hand voll/ lavendel- und gelbe veilgen-blüthe/ iedes eine hand voll/ das alles thue in das fläschlein/ laß ein paar gute finger einsieden/ hernach die krummen glieder einen tag 3 mal darmit geschmieret/ es hilfft gewiß/ ist offt probiret/ man muß es warm brauchen/ auch wohl einreiben.

N. 4 So ein mensch contract ist/ auch die glieder verkrummet seyn.

DEr nehme einen lebendigen krebs/ stosse den gar klein/ gieß salbey-wasser daran/ reibe die glieder darmit/ es hilfft.

N. 5 So ein mensch contract ist.

SO nimm junge hunde/ die noch trincken/ und noch blind seyn/ ziehe ihnen die haut ab/ schneide ihnen an dem bauche auf/ nimm das ingeweide alles heraus/ dann wasche den magen schön und sauber aus/ schärff die därme durchs messer/ wasche sie schön/ schiebs wieder hinein/ thue sie in einen hafen oder topff/ vermach den gar wohl/ daß kein dampff darvon mag/ darnach so nimm einen andern hafen/ grabe es unter die erden/ so dann setz den hafen mit den hunden darauf/ der soll am boden 2 oder 3 löchlein haben/ damit das schmaltz von den hunden/ so im obern hafen liegen/ in den untern hafen hinein flüsse/ setze sie also/ daß sie feste auf einander stehen/ und mach ein feuer um den hafen/ so brennt es sich schön aus/ und rinnt das schmaltz von den hunden in den untern hafen/ schmiert euch mit demselben schmaltz/ ist es ein mann/ so sollens männlein/ so es aber eine frau ist/ zäucklein oder hunde-petzen seyn.

N. 6 Eine gute salbe vor die contracte glieder.

MAn nimmt biber-geyer- und taxen-schmaltz/ salbey/ poley/ hunds-zungen/ eybisch-wurtzel/ dieses alles gesoten/ und ausgedrückt/ und sich darmit geschmieret.

Item: Ist gut das wasser fol. 6 num. 12
Item: Das fuchs-öl fol. 62 num. 8
Item: Die wacholder-salbe fol. 73 num. 8
Item: Die edlen pillen fol. 137 num. 28

Vor die catarrhe.

In catarrh muß man sich enthalten von kühlenden speisen/ sonderlich aber von kühlen trincken/ es ist auch das saure verdächtig/ wie ingleichen der wein/ haberschleim und gesotene wasser seynd sehr vorträglich.

N. 1 Für den catarrh und husten.

MAn nehme weisse runde rüben/ wasche sie mit frischem wasser sauber/ daß kein sand oder koth daran bleibt/ trockne sie mit einem saubern tuch ab/ schneids zu dünnen scheiben mit sammt der schalen/ leg etliche schnitte in ein töpflein/ streue darauf zimlich viel grob gestossenen zuckercand/ dörre blaue veilgen/ auch etliche körnlein kümmel/ hernach wieder eine lage rüben/ und wieder veilgen/ zuckercand und kümmel darzwischen gestreuet/ und so fort an/ bis das töpflein voll ist/ hernach gieß frisches brunnen-wasser daran/ decks zu/ und laß es gelinde sieden/ bis die rüben gar wohl weich gesoten seyn/ und der julep fein braun ist/ laß kalt werden/ seige es ab/ und brauch den julep/ so offt du wilst.

Ein anders.

N. 2 DIe acker-rüben in einer suppe wohl gesoten/ durchgedrückt/ die suppe getruncken/ lediget sehr ab von der brust.

Ein anders.

N. 3 MAn brate ein neu-gelegtes ey hart/ wann man aber viel safft machen will/ so brate man etliche eyer/ schneide es mit samt der schalen in der mitten von einander/ zeuch das gelbe warm heraus/ und thue zuckercand/ so viel als das gelbe gewest von eyern/ hinein/ binds mit einem faden zusammen/ legs auf einen silbernen oder zinnernen teller/ so fliest ein safft heraus/ brauche denselben warm.

N. 4

N. 4 **Ein tranck in starcken husten und catarrhen.**

NImm isop-wasser/ thue darein dörre blaue veilgen/ gewürtz-näglein/ süße holtz/ braunen zuckercand/ iedes ein wenig/ diese stücke in obgemeldten wasser sieden lassen/ davon abends 3 oder 4 löffel voll warm getruncken.

N. 5 **Für den husten.**

MAn nehme salbey und cronabeth-oder wacholderbeeren/ auch ein wenig kümmel nach gedüncken genommen/ in einer milch gesotten/ davon immer zu trincken gegeben.

N. 6 **Ein anders vor den husten.**

EInen löffel honig/ so viel gestossenen braunen zuckercand/ einen rättig gar zu dünnen blättlein geschnitten/ unter einander auf dem ofen/ oder im sommer in heisser asche lassen stehen/ so gibts ein wässerlein/ dasselbe allemal abgegossen/ so lang es was giebt/ hernach durch ein tuch gedrückt/ derselbe safft ist gut zum husten.

N. 7 **Ein anders.**

NImm eine hand voll lungenkraut/ etliche stengel isop/ ziemlich viel süße holtz/ etliche feigen/ kleine weinbeerlein/ ein wenig rohe gersten/ einen löffel kümmel; alles in wasser gesoten/ alle morgen und abends warm einen trunck gethan/ und mit einer brust-salbe die brust geschmieret.

N. 8. **Noch ein anders.**

MAn nimmt scabiosen-isop- und röhrleinkraut-wasser/ sieds mit zuckercand/ daß es ein dicker safft werde/ laß auch darbey ein gewürtz-näglein/ und etliche blüthe saffran sieden.

N. 9 **Für den husten.**

MAn nehme 15 blättlein salbey/ und isop/ was du mit 3 fingern fassen kanst/ lungenkraut auch so viel/ gieß ein halbes maaß brunnen-wasser/ und 3 löffel voll honig darein/ laß halb einsieden/ trinck abends und morgens einen guten trunck darvon/ das thue so lang und offt/ bis der husten vergehet.

N. 10 **Für die heiserkeit- und husten.**

MAn nehme frisch brunnen-wasser/ so viel als einen guten trunck/ darin 1 löffel voll weissen zucker/ 1 löffel voll butter/ und 5 brocken weiß brodt/ dasselbe zusammen in einem häflein gesoten/ durchgeseiget/ zu morgens/ mittags/ und abends getruncken.

N. 11

N. 11 Ein anders für den husten.

MAn nehme feld-kümmel / so viel man auf 3 mal zwischen 3 fingern fassen kan / thue es in ein sauber häflein oder töpflein / giesse frisches wasser daran / laß wohl sieden / alsdann nimm 1 oder 2 löffel voll honig / thue es darein und trinck abends und morgens davon / so viel du es erleiden magst.

N. 12 Wann einem ein catarr- oder steckfluß fällt / daß man vermeinet / es erstücke einer.

NImm mastix / näglein / weyhrauch / stoß sie klein / mache einen teig mit eyerklar und rosen-wasser daraus / streichs auf ein tuch / legs vorn auf die stirn / und würbel / wann es eine stunde gelegen hat / so thue es herab / und wann es die noth erfordert / legs wiederum auf.

N. 13 Für den catarr / wann er starck fällt / das schnecken-pulver.

MAn nimmt eine gantze schnecke / wie sie ist / die aber noch nicht ausgekrochen ist / wischt sie sauber ab / und stöst sie gar klein samt dem hause / nimm auch eine halbe muscatennuß / ein wenig weyhrauch / ein wenig muscatnüß-sälblein einer bohnen groß / alles unter einander gestossen / von diesem streicht man den halben theil auf ein leder / eines halben thalers breit / machts ein wenig warm / und legts auf den würbel / lästs so lange liegen / bis der catarr nachläst.

N. 14 Ein sälblein auf den kopff zu machen / welches den catarr aufhält.

ES soll mastix / weyhrauch / agtstein / von iedem ein halbes qvintlein genommen werden / heiligen geist-saamen / spanisch pech / iedes ein quintlein / rothe rosen / was man mit 3 fingern fassen kan / von zündel oder zarter leinwand ein säcklein gemacht / die species darein gethan / zugenähet / und auf die scheitel gelegt.

N. 15 Ein pflaster auf die brust zu legen.

DU solst äpffel auf einem reibeisen reiben / nimm hernach capaunen-fett / süß mandel-öl / eines so viel als des andern / auch eine weisse zwiebel / die hacke gar klein / und thue sie auch darzu / und ein wenig saffran / einen scrupel sperma ceti, röste es durch einander / streichs auf ein blau papier / legs auf die brust / so warm man es erleiden kan.

N. 16 Ein anders.

MAndel- und rauten-öl solvirt gewaltig den catarr, so man darmit die brust schmieret.

N. 17 Noch ein anders.

BJer, so von zapffen abtropffet, soll man nehmen, darein eine hand voll kümmel werffen, laß es wohl verdeckt einsieden, bähe und wasche die füsse alle abend darinnen.

N. 18 Eine gute sültze oder gallert, wann der catarr auf der brust vorbey ist.

MAn nimmt einen halben capaun, zerklopfft denselben, und zerschlägt ihn klein, 30 krebs-schwäntz, eine halbe kälber-lunge klein zerschnitten, ein halbes rebhun, auch klein zerklopfft, und in eine zinnerne flasche gethan; darzu nimm welsche veilgen-wurtzel klein zerschnitten, alant wurtzel, schwartzwurtzel, jedes ein loth, körbel-kraut eine hand voll, muscaten-blüthe 1 qvintlein, saffran 20 gran, gieß darauf 8 loth röhrlein-safft, oder den dritten theil von einem seidel, welcher wohl geläutert seyn muß, alles zusammen in eine flasche wohl vermacht, und 8. stunden zu einer sultze sieden lassen, hernach ausgedrückt, und an einem kühlen ort behalten, und davon gebraucht

N. 19 Eine sultze von capaunen zur brust und lungensucht, die auch zu den catarrhen nützlich ist.

EInen capaunen sauber gereiniget, samt fleisch und beinen, auch eine halbe kalbs-lunge, dieses klein zerhackt, 36 krebse in einem mörsel zerstossen, schnecken ohne die häuser 16, welche 6 loth wegen sollen, körbelkraut, alantwurtzel, schwartzwurtzel, jedes 4 loth, alles klein zerhackt, unter einander gemischt, und in eine zinnerne flasche gethan, gieß darauf ein halb seidel guten wein, saltz so viel genug ist, und ein wenig muscaten-blüthe, vermache die flasche wohl, laß in einem hafen oder topff, der im wasser stehet, 6 stunden wohl sieden, darnach durch ein tuch starck ausgepreßt, und gebraucht.

N. 20 Körbelkraut-sultze oder gallert.

NImm von dem kälbergeschlincke die lunge, und das hertz, trockne dasselbe mit einem tüchlein fein ab, drücke das blut aus dem hertzen, das fett samt dem geäder hinweg gethan, darnach zu kleinen brocken geschnitten,

nimm darzu 12 schnecken, schneide selbige in der mitten von einander, putze sie sauber, mische sie unter die lungen und hertz: Ferner nimm die borragen-blüthe, körbelkraut, jenes eine hand voll, zupffe es sauber von den stengeln, wasche es, und lasse das wasser wohl abrinnen, hernach nimm eine flasche, lege erstlich auf den boden eine lagen körbelkraut, und borragen-blüthe, auch 3. gantze blüthen saffran, hernach eine lage vom hertzen, lunge, und schnecken, so offt eine lage kräuter, so offt wieder eine lage hertz, lunge, und schnecken, biß endlich alles in der flaschen ist, in der mitten aber ein halbes loth gebrenntes hirschhorn, wann alles beyeinander, so mache die flasche zu, und verbinde die schraube wohl: alsdann die flasche in ein siedendes wasser gesetzt; das wasser muß nur unter die schraube gehen, laß solches gar wohl an einer stelle 6 stunden lang sieden; so sich das wasser einsiedet, wieder ein anders zugeschüttet, biß 6 stunden vorbey, alsdann nimmt man die flasche heraus, die gesotene species durch ein sauberes tuch ausgepreßt, und wieder sauber durchgeseiget, dann in ein sauber geschirr gethan, und zu einer sültz oder gallert gestehen lassen.

N. 21 Eine bewehrte sultze oder gallert vor die catarr, oder auch sonst, wann man besorgt, man habe einen mangel an der brust.

NImm den halben theil von einem kalb-gekröß, wie es ist von einem kalb warm, einen hennen-flügel, einen kälber-fuß/ schneids, hacks, oder zerqvetsch, auch 20 schnecken aus denen häusern, und einen halben theil körbel-kraut/ und halben theil blauen kohl/ siede es zu einer sultze oder gallert/ darvon nimmt man 3 mahl des tages/ als morgens, nachmittags, und auf den abend 2 löffel voll oder auch mehr; man kans allein, oder mit einer warmen rindfleisch-suppe trincken/ wie man will/ und continuiret es 4 wochen. Ist bewehrt.

N. 22 Ein probirtes stück vor den husten, wenn man vermeinet, es setze sich die lungensucht an.

MAn nimmt 19 schnecken, gießt ein laulichtes wasser darauf, wäschet die häuser sauber ab, nimmt die blätlein darvon, wischt sie sauber ab/ nimmt die schnecken lebendig heraus, selbige trocknet man auch sauber, alsdann nimmt man eine hand voll roßmarin, und steinrauten, legt diese 3 stücke in ein maaß oder kanne neu-gemolckene geiß- oder ziegen-milch/ decks mit einem hafen-deckel zu, laß sieden biß ein wenig mehr als ein seidel einsiedet, seige es/ morgens und abends ein schälchen voll getruncken, wann diß aus ist, siedet man es wieder.

Item:

Vor die dörr- oder schwindsucht.

In der dörr- oder schwindsucht seynd zu lassen alle harte und grobe speisen / sonderlich gar sauere und starck gesaltzene / auch was gar zu hitzig / darvor gute kühlende kräuter-suppen zu nutzen kommen / an statt des weins soll man sich gesotener wasser gebrauchen.

N. 1 Für die dörr- oder schwindsucht und husten, damit eine person sich 22. jahr erhalten hat.

ERstlich soll man im frühling 4. wochen, und im herbst 4. wochen, alle morgen ein seidel geiß- oder ziegen-milch also warm, wie sie von der geiß herkömmt, austrincken, darauf 4. stunden fasten, sich nicht viel bemühen, auch nicht schlaffen: Das erhält die lunge, und reiniget die versehrung derselben, darnach soll man zwischen dieser zeit folgenden tranck alle morgen um 9. uhr ein becherlein voll warm austrincken. Nimm gar schöne gerollte gersten, laß selbe in einer capaunen-suppe sieden, biß sie gar zersoten ist / alsdann wohl durchschlagen, thue darzu einer welschen nuß groß umberthum darinne zertreiben / laß auch ein wenig mit einander sieden / etwas zucker darzu / will es zu dick werden / kan man es mit einer capaun-suppe dünner machen, doch nicht gar zu dünn, als daß es mehr dick als dünn ist,

ausgetruncken, eine stunde darauf gefastet, man darffs nicht stets thun, sondern man kan 14. tage aussetzen, und wann mans braucht, soll mans allezeit 7. oder 8. tage nach einander brauchen, des tages soll man gar offt zucker-rosat essen, einen guten wein, so nicht zu starck, und ohne einschlag ist, zur mahlzeit trincken, denselben mit ausgebrenntem wasser von schnecken, wie man isset, mischen, auch unter dem tage immer ein trüncklein von demselben wasser thun, deßgleichen auch ehren-preiß-wasser, und von einer fuchs-lunge, die mit zucker vermischt, offt lecken, und von sauer, gesaltzenen und gewürtzten speisen sich enthalten.

N. 2 Bericht, wie man die esels-milch-cur gebrauchen soll vor die dörre- oder schwind- und lungen-sucht.

ERstlich muß man die ordinare laxirung nehmen, die man gewohnet ist, und einen tag darauf rasten, den dritten tag kan man schon anfangen zu trincken, in der frühe um 6. uhr allzeit ein seidel oder nössel, ist es dann zu viel, so muß es doch mehr seyn als ein halb seidel, weniger gar nicht, man kan darauf 2. stunden schlaffen, kan man dann nicht schlaffen, so muß man gleichwohl im bette bleiben, und ruhig stille liegen, und darauf vier stunden auf das wenigste fasten, die milch muß man gleich anfangs des May-monats trincken, und drey monat nach einander, und alle monat muß man eine woche rasten, und nach selbiger die laxirung nehmen, und wieder einen rast-tag darauf halten, alsdann fängt man wieder an zu trincken, und machts also fort, als wie oben beschrieben stehet; erstlich muß man nichts sauers essen, dann die milch sonsten in dem magen zu einem käse würde, auch nichts von schweinen-fleisch und obst-essen, auch von starcken mehl-speisen, und andern groben und unverdaulichen speisen sich enthalten, der wein ist verboten aber von der milch wohl, was gekocht ist, so kan man auch bey dieser cur ausgehen, wann es schöne tage hat, auch spatziren fahren, oder wann was fürfällt, einen tag aussetzen, absonderlich, wann man die rosen-wochen in dem monat hat, kan man noch ehender etliche tage nach derselben aussetzen, darnach wieder angefangen zu trincken, und ist zum besten, daß man fleißig fort trinckt, zu nachts muß man gar wenig essen, nur linde speisen, so muß man auch wohl in obacht nehmen, daß die eselin von keiner roß-art ist, ingleichen ihr füllen, so muß auch die eselin ein füllen haben, das an ihr trincket, und muß die eselin sammt dem füllen auf die beste gras-weide getrieben werden, zu dem abend muß man das füllen weg thun von der eselin, und muß die gantze nacht nicht zu dem trincken kommen, und zum füttern in dem stall muß man der eselin das beste gras geben, auch haber und gersten; zu morgens muß die eselin gantz nahend getrieben werden, und wanns auch

gar

gar vor das zimmer kan geführet werden, so ist es besser, und der becher, darein man melcket, muß zuvor gantz warm gemacht werden, alsdann nimmt man ein schönes tüchlein, und ein loth klein zerstossenen weissen zuckercand, und melckt darauf, so zergehet der zuckercand, und alsbald es gemolcken ist, muß mans geschwind zu gedeckt zu dem bette gantz stille tragen, damit man nicht viel aus dem schlaffe kommt, es muß gantz warm bleiben, und getruncken werden, dieweil man die eselin melcket, muß man ihr brodt zum haber zu essen geben.

N. 3 Vor die dörr- und lungensucht, mit dieser milch muß die person sich vorhero purgiren.

MAn nimmt 4. loth melonen-kern, und 10. mandeln, und wäscht die melonen-kern sauber, und stösts gar klein, und nimmt ein gutes ehrenpreiß- und röhrlein-wasser, das beydes ein seidel ist, so dann macht man mit diesem wasser von den melonen-kernen eine milch, wie mans sonst macht, diese milch theilt man halb ab, in den halben theil thut man 4. oder 5. loth manna, darinn zergehen lassen, wanns zergangen, so muß man es durchseigen, und nimmt den andern halben theil von der milch, und giests mit einander ab, und so die person will schlaffen gehen, muß die milch getruncken werden, aber man muß auf die nacht was lindes essen, es wird gegen morgen gar gelinde die materie von der brust ausführen, wann der husten schon lang währet, muß die person die milch 2. mahl nehmen, damit die brust von der materie gereiniget wird.

Die krebs-milch muß 10 oder 14 tag nach einander täglich gebraucht werden.

MAn nimmt 8. oder 10. mittel krebse, wäscht sie sauber aus, und schneidet die gall aus, und stöst sie in einem steinern mörsel gantz klein, als einen teig, wann sie gestossen seyn, so giest man ein seidel oder nössel ziegen-milch daran, thuts in ein pfännlein, setzts auf ein kohlfeuer, lästs mit 1. loth körbel-kraut sieden, biß die milch dicklicht wird, alsdann drückt mans aufs beste durch ein tuch in eine schale, die milch muß schön roth aussehen, so dann muß man sie mit braunen zuckercand süsse machen, und also warm getruncken, wanns seyn kan, daß mans um 9. uhr trincket, und biß auf den mittag auch nichts esse, ist es desto besser; die milch säubert und reiniget die brust, heilet alle versehrung derselben.

N. 4. Ein edles und gutes wasser vor die schwindsucht, und husten.

ERstlich nimm süsses holtz 1. loth, hirsch-zungen 2. loth, lungen-kraut eine halbe hand voll, feigen 6. loth, kleine weinbeerlein 4. loth, salbey eine

hand voll, isopkraut eine halbe hand voll, steinwurtzel 2 loth, blaue veilgen 4 loth, zuckercand 6 loth, rapontica, kümmel, iedes 1 loth, eichenes laub eine hand voll, die obbemeldte stücke alle klein zerschnitten, in ein sauber häflein oder töpflein gethan, gieß darauf 3 maaß wasser, den hafen wohl vermacht, und gemählig sieden lassen, biß es einen finger dick eingesoten, schau daß es nicht übergehet, davon morgens, mittags und zu nachts einen guten trunck gethan; inzwischen auch offt zucker-rosat gegessen, magst auch 4 loth dieses rosats unter den tranck nehmen, ist trefflich gut für die dörr- oder schwind-sucht, dieses wasser hat vielen geholffen.

N. 5 Ein anders.

MAn nehme eine fuchs-lunge, 3 oder 4 püschlein salbey, isop eben so viel, lungenkraut eine hand voll, eine gantze kalbs-leber von einem schwartzen kalbe, hacke das kraut und leber alles fein klein durch einander, gieß 2 seidel ziegen-milch daran, thue es in einen brennofen, brenns aus, nimm hernach dasselbige wasser, und gib dem krancken darvon alle morgen und abend 3 löffel voll zu trincken, morgens warm, und abends kalt.

N.6 Noch ein anders.

NImm krebse in eine gelte, gieße milch daran eines fingers tieff, laße sie eine nacht darinne gehen, zu morgens nimm sie, und wasche sie schön, und schneide ihnen die scheren ab, also lebendig, darnach zerhacke sie wol, und legs in einem grossen brenn-zeug, brenn die aus, dann gib dem menschen das wasser zu trincken, es ist bewehrt.

N. 7 Noch ein anders.

MAn nehme wegwart mit wurtzeln, weichs 9 tage in ziegen-milch, brenns darnach in einem brenn-zeug aus, und gibs dem krancken zu trincken.

N. 8 Recept vor die dörr- oder schwindsucht.

MAn nimmt 200 lebendige schnecken, mit sammt denen häusern, solche zerstossen, darunter 25 eyer geschlagen sammt den schaalen, 1 pfund rosen-zucker, 8 loth zuckercand, hirsch-zungen, edles leber-kraut, ehrenpreiß, iedes 1 hand voll, brunnenkreß 3 hand voll, diese kräuter alle klein gehackt, mit den obigen wohl unter einander gemischt, alsdann in einem ausbrenn-kessel auf ein oder zweymahl ausgebrennt; Dieses ausgebrennte wasser im tage 2 mahl, als morgens und abends, einen löffel voll in wein oder ordinaren tranck vermischt, und gebraucht.

NB.

NB. Wann man gern will, so kan man auch darzu nehmen, körbel-kraut, zichorien-kraut und wurtzel, jedes eine hand voll; Item löffel-kraut, pimpenell, jedes 2. hände voll.

N. 9 Ein gewaltiges recept vor die dörr- und lungen-sucht, so vielen leuten geholffen, welche nichts mehr geredt haben, und gantz dahin gelegen seyn.

EIne hand voll schlangen-kraut in einen saubern hafen oder topff gethan, 2. maaß wasser darauf gegossen/ und verdeckt sieden lassen/ daß bey nahe ein seidel oder nössel einsiedet, alsdann vom feuer genommen, daß es kalt wird, und des tages 3 mahl darvon getruncken, frühe nüchtern/ dann 2 stunden nach dem mittag-essen/ und eine stunde nach dem nacht-eßen/ allemahl ein kleines trinck-gläßlein voll auf einmahl ausgetruncken.

N. 10 Ein tranck vor die dörr- oder schwindsucht, so auch für den husten dienet.

MAn nimmt isop, salbey, heyl aller welt oder odermennig/ lungen- und leber-kraut, jedes 1 hand voll/ 6 blätlein hirsch-zungen/ 10 oder 12 stein würtzlein oder engelsüsse, feigen 13, senes-blätter 1 loth, wilst du, daß es wohl purgire, so nimm 2 loth manna, honig ein löffel voll/ süß holtz, ehrenpreiß, und wilde salbey jedes eine hand voll/ zusammen gewaschen, klein gehackt, in einen hafen oder topf gethan, darein 5 seidel oder nössel gehen, mit rockenem teige den hafen wohl vermacht, nachdem es ein seidel eingesotten, dem krancken zutrincken gegeben, aber er muß nichts anders trincken, biß es besser wird.

N 11 Für die dörre und den husten.

MAn nehme eichene mistel-salbe ein virtel pfund, sperma ceti ein halb loth, süß mandel-öl 6. loth, hunds-schmaltz ein viertel pfund, durch einander abgerührt, früh und abends einen löffel voll in einer suppe genommen.

N. 12 Ein gerechtes recept vor die dörr- und lungensucht, so vielen leuten geholffen hat.

NImm das ingeweide, lung und leber, auch das hertz von einem gämsen im dreyßigsten zwischen unser lieben frauen tagen geschossen/ so ist es desto besser, zerschneide solches eines fingers lang, dörrs im sommer an der lufft/ oder in einer warmen stuben, aber nicht bey der sonnen, oder feuer; wann es wohl dürr ist, so legs in ein glasiertes geschirr, daß wann es aufwalket, genug platz hat, giesse guten wein darauf, daß es alles schwimme, drücke

es

es unter, daß der wein darüber gehet, vermachs wohl, daß nichts ausraucht, setze es an einen kühlen ort, und schau täglich darzu, daß das geschirr wegen aufschwellung nicht zerspringt, oder aber schütte wein darzu, daß es immer schwimme, laß stehen 7 oder 8 tag, auf den 9ten tag, wenn der wein nicht durchgangen wäre, kan man mit einem messer darein stechen, ob es alles wohl linde ist, wann es wohl erweicht ist, muß es zum andern mahl gedörrt werden, wie oben vermeldet, dann dasselbige wiederum geweicht, in den vorigen hafen oder krug, vermach es wohl, wie zuvor, und laß abermahl in wein schwimmen, biß auf 7 oder 8 tage, wann es noch hart ist, so kan man das, jenige, was hart ist, länger weichen lassen, das erweichte aber lassen dürr werden, wann alles geweicht ist, zum drittenmahl, wie zuvor gedörrt, und zerstossen, durch ein sieb gefähet, von diesem pulver nimm täglich eine gute messerspitze in einem löffel voll guten wein, der überschlagen ist, oder einem bier, wann man schlaffen gehet eingenommen, hat menschen und vieh, so an der lungen seynd kranck gewesen, wiederum zunehmend gemacht, und ihnen geholffen, wann man das vieh geschlacht, hat sich befunden, daß sich die faule lungen gantz abgeschält, und der ungesunde theil wiederum frisch gewachsen.

N. 13. Für die dörr und den husten.

MAn nehme der kleinen huff-plätschen, stosse sie zu pulver, nimm hernach von diesem einen löffel voll, rührs unter einem ey wohl ab, zerlaß frischen neuen speck, schütte das ey darein, und backe ein küchlein daraus, gibs dem krancken frühe zu essen, und laß ihn 4 stunde darauf fasten, gib es 9 tage nach einander, ingleichen von obigem pulver ein löffel voll, auf einer gebäheten schnitten brod in wein geweicht, auf den abend nach dem essen, auch 9 tage gebraucht, doch wann der mensch hitze hat, so ist der wein nicht zurathen, sondern nur wasser, das dienlich ist.

N. 14. Ein pulver vor die dörre oder hectica, die es besorgen, und darzu geneigt seyn.

MAn nehme ehren-preiß-blätter 1 loth, tormentil-wurtzel ein qvintlein, corrigirten aron anderthalb qvintlein, geschabtes süß-holtz ein halb qvintlein, alantwurtzel 2. qvintlein, aniß, fenchel, jedes dritthalb loth, zuckercand ein loth, mische diese stücke unter einander, machs zu pulver, und giebs dem krancken morgens, mittags und abends, wie es ihm gefällt einzunehmen.

N. 15 Recept vor die dörre oder schwindsucht.

ERstlich nimm zuckercand 6 loth, weinbeerlein, rapontica, iedes 2 loth, süsse holtz anderthalb loth, feigen, süßwurtzel oder engelsüsse iedes eine hand voll, blaue veilgen 1 loth, salbey, hirsch-zungen, göldenes leberkraut, lungen kraut, eichenes laub, ehrenpreiß, wermuth, centauer oder tausend gülden-kraut, iedes eine hand voll, rhabarbara 1 qvintlein. Diese kräuter und species klein geschnitten, darauf giesse 2 maaß guten gerechten alten wein, und so viel wasser, laß 3 finger einsieden, und daß kein dampff darvon kommt, laß es auf keine blosse erden setzen, darvon trinck alle morgen laulicht ein halb seidel und alle abend auch so viel, doch nicht so warm, sondern kellerkühl, man kan auf diese kräuter den krug noch einmahl angiessen und sieden lassen.

N. 16 Ein anders für die dörre.

NImm zichorien- huflattig- florentinische veilgen- borragen- wurtzel, iedes 1 loth, huflattig-blätter, frauen-haar, lungenkraut, gundelreben, ehrenpreiß, iedes eine halbe hand voll, melonenkern 2 loth, kleine weinbeerlein anderthalb loth, brustbeerlein 9, frische datteln 4, blaue violen, borragenblüte, ochsenzungenblüte, iedes so viel man zwischen drey fingern fassen kan, zimmet anderthalb qvintlein, muscatenblüthe, saffran, iedes ein qvintlein, dieses alles vermischt, soll in einen hann gefüllt werden. Man kan auch nach belieben 4 oder 5 loth zucker-rosat darzu nehmen.

Item: Vor die dörr und husten das apostem-wasser fol. 2.3. num. 4.5.
Item: Das wasser fol. 14. num. 31
Item: Ist gut das wasser fol. 15. num. 33
Item: Der brust-safft fol. 40. num. 5
Item: Ist gut das fuchs-öl fol. 62. num, 8
Item: Die eichene mistel-salbe fol. 71. num. 3
Item: Die salbe fol. 75. num. 13
Item: Das pulver fol. 90. num. 14
Item: Das träncklein fol. 123. num. 3

Vor die geschwollnen dippel und hügel.

N. 1 Ist dieses gut.

NImm pappeln, blau veilgenkraut, chamillen, eybisch, fœnum græcum, leinsamen in milch gesoten, und in eine blasen gefüllt, und also warm aufgelegt.

N. 2 Vor alle geschwulsten, dippel, beulen, und hügel zu zeitigen.

MAn nehme pappelkraut, eybisch, blau veilgenkraut, chamillen-blüthe, steinklee, eybisch wurtzel, leinsaamen, fœnum græcum, iedes eine hand voll, dieses pulver gestossen, koche es mit milch, leg es des tages warm, wie einen brey etliche mahl über, es erweicht alle geschwulst, und macht zeitigen.

Item: Der wund-balsam fol. 59 num. 6

Item: Die altheæ-salbe fol. 70 num. 2

Vor den dampff.

Die Diæta ist wie im schweren athem.

N. 1 Gebrauch dieses.

NImm schwefelblüthe oder blumen, weissen diptam, und ehrenpreiß, machs zu pulver, eines so viel als des andern, davon alle tage eine messerspitze voll in einem frischen ey ausgetruncken.

Item: Das isop-wasser, so ausgebrennt wird wie die andern.

Item: Der meerzwiebel-eßig fol. 35 num. 5

Vor den leib-oder mast-darm, wann er heraus gehet.

N. 1 Kan man dieses gebrauchen.

NImm himmelbrand oder königkertzen, eisenkraut, johanneskraut, und breit wegrich, siede diese kräuter in milch, dünste oder bähe den krancken damit, hernach nimm schnecken, thue sie in ein häflein oder töpflein, streue saltz darauf, schüttel und beutele, so geben sie einen schaum, denselben schaum schmiere auf den darm nach dem dünsten oder bähen, und drücke ihn hinein.

N. 2 Die versehrung dieses darms zu heilen.

NImm altes baumöl und ein wenig pech, laß über dem feuer zergehen, rühr darein weitzen mehl, daß es ein sälblein wird, streichs auf ein tüchlein, und legs über den schaden.

N 3. Wann einem der leib-oder mast-darm ausgehet.

NImm himmelbrand oder königkertzen, und eichenes laub, siede es in einem hafen wasser, decke den hafen wohl zu, daß der dunst nicht aus kan, laß es fein wohl sieden/ daß die krafft aus dem kraute kommt, darnach dünste oder bähe ihn unter sich, daß der dunst wohl in leib gehet.

N. 4 Ein anders darvor.

WErmuth in wein gesoten, durchgeseiget, und darmit den leib-oder mast-darm wohl warm gebähet, darnach mit dinten bestrichen, und mit einem tüchlein hinein gedrückt, darmit ein oder drey tage fort gefahren, ist ein gutes mittel darvor.

N. 5 Noch ein anders.

BEyfuß und maußöhrlein-kraut, in dicken rothen wein gesoten, warm darauf gesessen, zuvor aber den leib-oder mast-darm mit 2. theil geigen-hartz, oder colophonio, und ein theil weyhrauch bereichert, dieses etliche mahl gethan, treibt den mast-darm wieder zurück.

N. 6 Ein anders.

NImm einen ziegel, mach ihn heiß, thue ihn in einen leib-oder nacht-stuhl, gieß terpentin darauf, setz dich darüber, daß der rauch in den leib kommt.

N. 7 Wieder ein anders.

STOß mastix klein, streue ihn auf den darm, und mit warmen tüchern hinein gedrückt/ oder brauche ebnermassen gefeiltes hirsch-horn darzu.

N. 8 Noch ein anders.

TOrmentill-wurtzel gepülvert, vermisch mit butter, streichs auf ein tüchlein, und drücks vest hinein.

N. 9 Wann der mast-darm ausgehet.

SOmmer-korn gestossen, daß es wird wie ein mehl, und mit rosen-öl vermischt, mit einem kleinen federlein geschmiert, und brate eine feige, schneide sie von einander/ legs alles auf den mast-darm, und hilff ihm gemach hinein.

N. 10 Säcklein vor den leib-oder mast-darm.

HImmelbrand-oder königkertzen-kraut, kümmel, diese beyde stücke in milch gesoten, in kleine säcklein gefüllt, und eines um das andere warm übergelegt.

N. 11 Wann einem der leib- oder mast-darm ausgehet.

So nimm schlehen-safft, mach ihn warm, schmier ihn, es hilfft.

N. 12 Wann einem der darm ausgehet.

Nimm pfersich-blätter, siede die in wasser, setz dich darein auf das wärmeste, als du es erleiden kanst.

Item: Das öl fol. 62. Num. 12
Item: Der rauch fol. 105. Num. 6

Vor das darm-vergicht oder colica.

N. 1 Ist dieses gut.

Nimm einer haselnuß groß album græcum, zucker 1 loth, gefeiltes hirschhorn ein halb loth, binds in ein tüchlein, hengs in wein und trinck darvon

Item: Das wasser fol. 21 Num. 54
Item: Das braunmüntzen-öl. fol. 66. Num. 25
Item: Ist gut die alabaster-salbe fol. 70 num. 1
Item: Das elixir fol. 117 num 18
Item: Das clystir. fol. 137 num. 11

Von zufällen der frauen.

In der bleichsucht sollen sich die patienten enthalten von eßig/ und sonst ein übel geblüht/ und winde verursachenden speisen; der wein ist erlaubet, man kan sich auch des saffrans in denen speisen bedienen.

N. 1 Vor die bleiche kranckheit das stahl-wasser, welches man in solcher kranckheit, auch sonst in verstopffungen der kröß-adern gebrauchen kan.

Nimm einen fingerlang des besten stahls, der noch niemahls gebracht ist worden, nimm ein gleich weites glaß, thue ein halbes seidel (österreichisch maaß) brunnen-wasser darein, und etliche tropffen spiritus vitrioli, daß das wasser ziemlich sauer darvon werde, gieß es wol

ab,

ab, lege den stahl darein, vermachs mit papier, laß über nacht stehen, zu morgens um 9 uhr nimm den stahl wieder heraus, wisch ihn mit einem groben tuch sauber ab, und in ein papier gewickelt, das wasser aber theilt man in 2 theil, ein theil trinckt man also kalt aus, und gehet eine stunde darauff, hernach die mahlzeit gegessen; den andern theil trinckt man nachmittag um 4 uhr, gehet wieder eine stunde darauf, zu nachts macht man wieder des wassers so viel, und muß 7 tage also nach einander gebraucht werden, den 8 tag nimmt man eine purgation von jalappa, oder senes-blättern, darauf feyert man einen tag, hernach braucht man wider das stahl-wasser 7. tagelang wie zuvor, alsdann wieder purgiret. dieses 4 mahl gebraucht, wanns die noth erfordert, soll man mit ein träncklein etwas stärckers purgiren, und ehe man das stahl-wasser braucht, die 7 tage den leib 3 mahl wohl reinigen, in währenden brauchen muß man rohes obst, kraut, rüben, erbsen und milch speisen meiden, und sich dessen enthalten.

N. 2 Eine kunst für die bleiche kranckheit.

NImm die grossen frischen limonien, schneid das sauere heraus, drücks durch ein tüchlein, in diesen safft thue 6 oder 7 gantze saffran-blüthe, laß über nacht stehen, zu morgens thue ein wenig zucker darein, und gibs etliche tage nach einander zu trincken.

N. 3 Pulver für alle verstopffungen.

MAn nimmt bräun-zeltlein 3 qvintlein, wermuth-saltz anderhalb qvintlein, agley-samen, krebs-augen, weissen agtstein, petersilgen-samen, iedes 1 qvintlein, präparirten stahl 2 qvintlein, präparirten weinstein ein halb qvintlein, weissen zuckercand 4 loth, alles zu pulver gemacht, davon alle morgen ein halb qvintlein in einer kümmel-oder petersilgen-suppe eingenommen, 4 stunden vor dem essen, und zu abends um 4 uhr wiederum so viel genommen in wein, biß dieses pulver verzehrt, darneben mit nachfolgendem pulver offt purgiret. Nimm ausgelesene senes blätter 4 loth, 3 qvintlein süß-holtz, ingber der weiß ist, zimmet-rinden, iedes 1 loth, aniß, fenchel, iedes ein halb loth, präparirten coriander, weissen und langen pfeffer, betonien wurtzel, iedes anderthalb qvintlein, geschählte pfersichkern, juden-kirschen, iedes ein halbes loth, weissen senff 1 loth, zucker 3 loth, zu pulver gemacht, davon ein qvintlein zu nachts, wann man sich legen will, in wein eingenommen, man soll aber zuvor nicht viel grobe speisen essen, zu morgens soll man wiederum so viel in kümmel-suppe einehmen, und im monat 2 mahl gebrauchen.

N. 4 Die blödigkeit oder monathzeit der frauen wieder zu bringen.

Siede das kraut ie länger ie lieber in wasser oder wein, und fein warm zu trincken gegeben.

N. 5 Ein pulver darzu.

Nimm betonien mit wurtzel und kraut, wasche es sauber, machs zu pulver, davon offt einen guten löffel voll in nachfolgendem wein eingenommen. Nimm melissen, roßmarin, gürtelkraut oder sonnabend-gürtel, isop, salbey, rothe myrrhen, giesse wein darauf, laß über nacht weichen, dann des tags 3 mahl das obige pulver darinne eingenommen.

N. 6 Ein anders.

Nimm weisse betonien, isop, schöne frische lorbeeren, frischen entzian, mach alles zu pulver, vermisch es wohl, darvon gib auf einmahl eine halbe nußschale voll in betonien wasser, oder in einer fleischbrühe, und continuire diß etliche tage; wanns zu bitter ist, kan man ein wenig zucker darunter thun.

N. 7 Für die bleich-sucht.

Soll man nehmen 2 oder 3 hände voll centauer-oder tausend gülden-kraut-blüthe, in ein maß wein geweicht, über nacht stehen lassen, darnach bey dem essen den ersten trunck von diesem wasser getruncken.

N. 8 Ein magen-wasser für die bleich-sucht.

Nimm ingber, chamillenblüthe der kleinen iedes 1 loth, galgant, und rothe myrrhen, iedes 1 qvintlein, diese stücke klein zerschnitten, in 2 maaß guten wein gethan, und 4 tage stehen lassen, darnach presse es aus, nimm von dem wasser morgens und abends 2 löffel voll ein, und faste des morgens 1 stunde darauf, so lang man dieses wasser braucht, muß man sich mit essen wohl halten, vorhero aber wohl purgiren, und wann das wasser gar verbraucht ist, wieder purgiren.

N. 9 Die China-suppe.

Ein loth china-wurtzel in einer rindfleisch-suppe sieden lassen, durchgeseiget, und alle tage eine schale voll nüchtern getruncken.

N. 10 Eine bewehrte kunst für die geschwulst der füße, so diesen zustand haben.

Man nimmt 1 hand voll cronabeth-oder wacholderbeeren, stoß dieselben wohl, und gieß darein eine halbe kanne guten wein, laß wohl ver-

verdeckt einsieden, und alle nacht, wann sich die krancke niederleget, so laß sie die füsse abwerts streichen mit diesem wein, mit beyden händen, doch daß der wein fein warm sey, das thue so lang, biß die geschwulst vergeht.

N. 11 Ein anders.

Täschel-kraut zwischen zwey steinen zerknirscht, also safftig in die schuh gelegt, und darauf gegangen, oder frauen-distel-wasser getruncken.

N. 12 Noch ein anders.

Leg wein-rauten in einen scherbel, setze es auf eine glut, laß die frau darüber sitzen, daß der dampff in sie gehe.

N. 13 Mehr ein anders.

Nimm zundersteine oder schmiede-schlacken, die wohl heiß seyn, begieß sie mit guten wein, und dünste die jenige person damit, daß sie den kopff nicht im bade habe; so bald sie empfindet, daß ihr der dunst in leib kommt, thut man das bad auf, und läst den dampff heraus, und nimmt diese nachgeschriebene kräuter, und badet darinnen in der woche 3 mahl, alsdann zergehet das geblüth zwischen haut und fleisch, der bäder müssen neune seyn: nimm isop, saturey, gundelkraut, chamillen, wohlgemuth, braun-müntze, weinrauten-kraut, deren iedes eine grosse hand voll, diese kräuter soll man in einem hafen oder topff mit wasser wohl verdeckt sieden, nachmahls im bade wohl erwärmen, und schwitzen, es hilfft.

Item: Ist gut das wasser fol. 5 num 9
Item: Das pulver fol. 89 sq. num 9, 10

Für den weissen fluß.

Die diæt ist, wie in der bleichen kranckheit.

N. 1 Dieses ist gut darzu.

Nimm hecht-beine, veilgen-wurtzel, und das weisse federlein von inwendigen krebsscheeren, eyerschalen, worin die jungen hünlein ausgefallen, eines so viel als des andern, alles gepulvert und vermischt, einen löffel voll in melissen-wasser eingegeben.

N. 2 Pulver vor den weissen fluß.

Gefeiltes helffenbein eine hand voll, weisse diptam-wurtzel, weisse federlein aus den krebsscheeren, schöne venedische veilgen-wurtzel, iedes ein loth, weissen agtstein, melisse, andorn, kundel-kraut iedes ein halb loth, das alles mach zu einem subtilen pulver unter einander,

von

von diesem pulver muß man früh in eichenlaub-wasser, oder endlich in einem frischen wasser einnehmen, uud 2 stunden darauf fasten.

N. 3 Ein anders.

NImm weissen gepülverten agtstein eine messerspitze voll in einem wasser morgens und abends eingegeben.

N. 4 Noch ein anders.

NImm mejolica- oder porcellan-schalen, so aber weiß ist, stosse sie zu pulver, und in linden-blüth-wasser alle morgen eine messerspitze davon eingenommen, es hilfft gewiß.

N. 5 Wieder ein anders.

NImm weisse scabiosen-blumen, mach sie zu pulver, und eine gute messerspitze voll in einem neu-gelegten ey ein genommen, es hilfft.

N. 6 Mehr vor dieses.

MAn nimmt krebs-augen, und das weisse federlein, so die krebse in der scheere haben, stosse alles zu pulver, und gibs in weissen lilien-wasser ein.

N. 7 Ein anders.

MAn nimmt gebratene muscatenuß, 2 mahl so viel margaranten- oder granatäpffel-schalen, machs zu pulver, misch durch einander, abends und morgens einen halben löffel voll, oder etwas weniger in eichenlaub-wasser eingenommen, so aber der fluß über hand genommen, so laß die frau um den lincken fuß an der hüffte mit einem wollenen tuch reiben, und am rechten arm gleich um die mauß, so stellt sich der fluß.

N. 8 Für den weissen fluß.

MAn nimmt 5 heurige weichsel oder kirschbäumer-schoß, schneids über sich ab, schäle die obere rinde davon, thue es hinweg, die mittlere rinde schabe über sich, und nimm bolum armenam, was man zwischen 3 fingern halten kan, gebrennte ziegel auch so viel, klein zerrieben, thue es durch einander in eine kanne, gieß anderthalb seidel wein daran, setze die kanne in ein siedendes wasser, laß es halb einsieden, trinck morgens und abends davon.

N. 9 So eine frau die weisse blödigkeit hat.

SOll man zwischen unser frauen-tagen im herbst mehrlein-rüben zu dünnen schnitlein schneiden, und aufdörren, folgends in wasser sieden, daß sie es trincke; es soll eine gewisse kunst seyn.

N. 10

N. 10 Eine räucherung darvor.

RInde von bircken-holtz, coriander, eyerschalen, so von hünlein, die ausgefallen seyn, weissen weyhrauch, und den leib darmit geräuchert, Probatum.

N. 11 Ein gewisses stücklein für den weissen fluß.

NImm schaf-wolle, räuchere dich damit morgens und abends darüber, ist offt bewehrt erfunden worden.

N. 12 Ein anders.

NImm storax und ringel-blumen, eines so viel als des andern, räuchere dich unter sich.

N. 13 Noch ein anders.

Räuchere dich mit wilden saffran alle tage, einen tag weiß lilien-wasser, den andern tag weiß klee-wasser getruncken, auch alle tag den forderen leib oder die scham mit wein ausgewaschen.

N. 14 Für den weissen fluß.

NImm chamillen, weissen klee, beyde gedörrt, jedes 1. hand voll, thue es in ein säcklein, gieß ein halb maß bier darauf, laß einen sud thun, thue in das bier gänse-schmaltz, capaunen-fett, daß das säcklein wohl fett werde, legs dann warm auf den leib, oder darauf gesessen, biß es kühl wird, wärme es wieder in bier, und dieses des tages 2. oder 3. mahl warm aufgelegt, ein säcklein ist 5. tage gut, hernach macht man wieder ein neues säcklein.

N. 15 Ein anders.

WEiß lilien-öl thut man auch darunter, und capaunen-fett mit bier warm gemacht, und tüchlein darein genetzt, und in leib oder die scham gedrückt, so offt man will, ie öffter ie besser.

N. 16 Wann eine frau den weissen fluß sehr starck hat.

MAn nehme ein weiß tüchlein, legs in einen brandtwein, daß es naß wird, und legs auf den fordern leib, wann es trocken ist, so netze es wiederum, thue diß 7 mahl, es ist bewehrt.

N. 17 Für den weissen fluß.

MAn nimmt hirsch- und rindern inschlit, eines so viel als des andern, rührs wohl untereinander zu einem sälblein, nimm eine nuß-schalen, thue das sälblein darein, legs auf den nabel, wann du in der schooß offen bist.

Die zeit zu treiben.

Man muß sich enthalten von allen stopffenden sachen/ des weins sich gebrauchen/ oder gar wohl abgelegenes bier/ darinnen lorbeeren und saltz verjoren/ ist sich auch in der vorigen diæt zu halten.

N. 1 Man kan dieses gebrauchen.

Zum ersten von der kranckheit, zu latein suffocatio, die kommt denen frauen durch aussenbleiben der heimlichen kranckheit, und heist zu teutsch die erstöckung der mutter, das dieselbe nicht zu rechter zeit kommt, oder zu wenig, oder zu zeiten, daß dieselbe frau zu wenig des manns pflegt, und überflüßiger saamen verhalten wird, und seinen ausgang nicht hat, darum wird die mutter beschwert, beleidiget, und zieht sich in einander, und wird verstopfft; so die mutter nicht mag für sich, unter sich werts, so hebt sie sich, daß sie über sich von ihr wirfft, und darum empfindet die frau, wie sich die mutter aufhebt von unten biß zu oben des magens, und wird also verstopfft, und das blut verhalten; dardurch der athem schwer wird, und fast gar vergehet, und kommt darnach der schwindel in kopff, daß zu zeiten die frau scheinet, als ob sie den grossen siechthum der fallenden sucht hätte, und ist doch nicht, wiewohlen die ärtzte fehlen, die da nicht wissen die inwendige geschicklichkeit, wie mancherley der kranckheiten seyn. Denselben frauen, die obgemeldte kranckheit haben, soll man also zu hülffe kommen; sie soll zur ader lassen, die rosen-ader auf dem rechten fuß, und auf dem lincken arm inwendig in ellenbogen die leber-ader, der parbierer soll eben aufmercken, daß er die rechte zeit ader schlage, dann die in ellenbogen liegen, oder die oberste heist hepatica, die mittlere mediana, die unterste basilica, die ist die rechte zu lassen, so man sie aber nicht finden könte, mag man sie an der hand, an dem kleinen finger schlagen, und so man die rosen-ader nicht findet auf dem fuß, so eine frau zu fett ist, so soll man ihr einen schröpff-kopff darauf setzen, damit man sie findet, und laß die ader nach dem essen, aber nicht bald wieder darauf gehen, über 8 tage so der frau nicht besser wird von dem lassen, und ihre rosen oder zeit noch nicht kommt, soll sie den hernach beschriebenen syrup brauchen 2 mahl im tage, zu nachts und morgens, allemahl ein halbes seidel genommen, 3 stunden darauf fasten; Nimm beyfuß 3 kreutzer oder dreyer schwer, haasen-musch, maußörlein, weinkraut, iedes 2 kreutzer schwer, misch es zerschnitten durch einander in einer sauber pfannen, gieß 4. seidel wasser, und 1 seidel eßig daran, laß über einem kohlfeuer sieden, daß der dritte theil eingesoten, eine stunde hernach seige es ab, durch ein tuch

ausgedrückt,

ausgedrückt, setz das wasser wieder auf ein kohlfeuer, binde in ein tuch mutter-nägelein, muscatennuß-blüthe, zimmet-rinden, galgant, iedes 1 kreutzer schwer, legs 1 stunde ins wasser, dann nimm 1 pfund zucker, verschaume denselben mit obigen gesotenen wasser, laß den syrop zu einer honig-dicke sieden, verwahre den in einem glase, oder zinnernen gefäß, daß nichts verraucht, die frau soll mercken, wann sie den syrop nimmt, wie er ihr dient; wann er alsobald die heimliche kranckheit bewegt, daß sie fliest, soll sie nicht mehr einnehmen, damit die kranckheit nicht überhand nehme, und zu viel fliest, und die natur schwäche, es wär einer frau fast nütze, die eine mässige kranckheit gehabt, daß sie ein wild-bad brauche, so es aber nicht beliebt, daß man ihr ein bad mache, daß zu der kranckheit sonderlich dienet, richte das bad also zu: Nimm ein grosses faß, nach dem maß von der frauen, wie lang sie ist von den füssen, biß unter die achseln, und laß den andern boden abschneiden, also daß die frau in einem boden des fasses mag stehen, und die obere des fasses, unter die axeln gelangt, und so die frau darinnen stehet, soll man oben um das faß wohl verdecken, daß allein der frauen die achseln und der kopff heraus gehe, und die armen; man soll unten an das faß oder darneben ein groß loch machen, damit man mag hinein greiffen, stopffe ein tüchlein vor das loch, und mach ein bäncklein in das faß, daß die frau mag sitzen, und mit dem fordern leib frey sey, nimm einen kessel, darein zwey schaff oder gelten wasser gehen, thue in das wasser hernach beschriebene materien, laß sieden, so lang ein ey wohl gesoten hätte, darnach laß kalt werden, wohl verdeckt, nimm ein viertel pfund aloes, eine hand voll saltz, 3 loth alant-wurtzel, salbey, sonnabend-gürtel, balsam, müntze, iedes 1 hand voll, frauen-haar, johannes-kraut, feld-chamillen, romanisch chamillen, himelbrod, eysenkraut, spicanarden, auch von ieden 1 hand voll, rothe rosen samt den potzen oder knospen, unausgedroschenen haber, iedes so viel als der obern kräuter, dann eysen zunder oder schlacken, wie in der schmiede gefunden wird, gehitzt, in das faß gelegt, worinne die frau stehet, von den gesotenen kräutern auf die glüende schlacken gegossen, damit die frau den dampff von unten auf empfange, und mit den füssen von einander stehe, und sehr schwitze, und den schweiß allweg mit den tüchern abtruckne, das bad soll sie offt brauchen, so sie krafft halber eines leiden mag, so sie aber eine schwache frau ist, so kan sie das im monat 1 mahl brauchen, 3 stunden nach dem essen, und soll nach dem bad nicht gleich trincken, sondern lieber grossen durst leiden, das ist ihr gesund, sie soll auf sich mercken, wie lang, oder wie offt sie es erleiden mag, die frau soll ihr auch alle nacht die füsse waschen in einem warmen wasser, darinnen sonnabend-gürtel oder beyfuß gesoten ist, hitze oder röste auch saltz auf einem ziegel, und lasse die sohlen wohl

reiben an den füssen mit dem heissen ziegel und saltz, darauf sich schlaffen gelegt, solche frauen, welche mit diesem zustande beladen, seynd einem grossen kopffwehe unterworffen, dann das blut, das unter sich gehen solte, gehet über sich.

N. 2 Ein anders.

NImm pomerantzen-schalen, 9 blüthen saffran, und ein wenig zucker, thue die stück in ein seidel oder nösel wein, decks wohl zu, daß keine dunst darvon kan, laß 2 finger einsieden, darnach trincks fein warm nüchtern aus, und faste darauf.

N. 3 Noch ein anders.

JN das trincken lege tausend gülden-kraut samt der wurtzel, und trincke stets darvon.

N. 4 Mehr ein anders.

NImm melissen-wasser, 9 blumen saffran, und ein wenig zucker, vermengs unter einander, machs warm, und wo es keinen rechten fortgang hat, so trincks.

N. 5 Wann eine frau ihre zeit lang aussen bleibt.

NImm rothe pappeln, weisse lilien-wurtzel, iedes eine hand voll, kreen 9 blätlein, poley, saturey, roßmarin, iedes 9 gipffel, sadelbaum, rhabarbara, senes-blätter, iedes 1 loth, lorbeeren 2 qvintlein, muscaten-nuß-blüthe 1 qvintlein, diese stücke alle zusammen in ein säcklein gröblicht zerschnitten, und in 2 maaß wein über nacht weichen lassen, den wein heiß darauf gegossen, hernach den topff mit einem teige oder leim bey der stürtze wohl verkleben, daß kein dampff darvon kan, und ein sud mit einander thun lassen, dann alle tage ein halbes seidel morgens 2 stunden vor dem essen, warm oder kalt getruncken, wie man will; wann der topff aus, kan man wieder so viel frischen wein darauf giessen, und wieder einen tag darauf weichen lassen, und davon getruncken, wann es auf einmahl nicht hilfft, so wirds gewiß das ander mahl helffen.

N. 6 Wann eine frau ihre rosen nicht hat.

MAn nehme melissen, roßmarin, sonnabend-gürtel, isop, salbey, von denen stengeln abgestreifft, und klein gehackt, ein frisches ey darein geschlagen, zu einem küchlein backen lassen, dann in einer guten hüner-suppe gesoten, und den gantzen monat davon getruncken.

N. 7 Die zeit zu treiben.

NImm eine süsse pomerantze, schneide die schale weg, höhle sie gantz aus, und fülle sie mit baumöl an, thue 9 blumen saffran darein, decke sie mit der schale wieder zu, setze sie in eine glüende asche, laß braten, biß das öl gantz hinein gegangen ist, iß sie so warm als du kanst, wann es schon ein jahr ist ausblieben, so kommt es wieder.

N. 8 Ein anders die zeit zu treiben.

MAn nehme von sauerteig von rockenem mehl so groß als ein ey, gieß ein seidel bach- oder flüß-wasser daran, welches gegen dem strom des wassers geschöpfft, laß es über nacht stehen, morgens seige es ab, dessen ein halbes seidel auf einmahl getruncken, man kans offt probiren.

N. 9 Ein anders darvor, so eine frau die rose oder monat-zeit nicht ordentlich hat.

DJe muß 3 tage zuvor, ehe ihre zeit kommen soll, alle tage 2 mahl diese suppe trincken: man macht von frischen eyern ein küchlein, und thut dieses pulver unter die eyer schlagen: nimm land-saffran, zimmet und cassien holtz, eines so viel als des andern, stoß ein iedes besonders gar klein zu pulver, darnach alles wohl zusammen vermischt, nimm davon eines ducaten schwer zu einem ey; melissen und beyfuß kanst du auch nach gedüncken darunter schneiden, backs in schmaltz oder fett, legs küchlein darnach in eine magere hüner-suppe, laß wohl darin sieden, trinck alle abend und morgen ein schälchen voll davon, so warm mans leiden kan; Wann du aber vermeinst, daß das geblüth hitzig sey, und nicht durch die adern kan, so kanst du auch sicher in wehrender zeit, wann du es bekommst, alle abend vier löffel voll dieses vermischten wassers trincken; Nimm wilden hanff, wildes distel-wasser, wanns zu wider wäre, kan man ein wenig weissen zuckercand darein legen, doch es ist noch besser, wann man den huff und distel zusammen stöst, und mit melissen-wasser durchdrückt, das kühlet das geblüt bey der mutter ab.

N 10. Die saturey-suppe zu machen.

MAnn nimmt eine hand voll saturey, es sey frische oder dürre, thue es in einen 3 seidel oder nößel topff, gieß daran eine gute capaun-suppe, und ein mutter-muscatennuß, mutter-näglein 9 und ein wenig gantzen land-saffran, wohl vermacht zu einem feuer gesetzt, gemach sieden lassen, biß ein halb seidel eingesoten, so dann vom feuer setzen, und lassen kalt werden, alsdann nimm alle morgen und abende ein viertel von einem seidel von dieser suppe,

 schlag

schlag ein eyr-dotter darein, und ein stücklein butter, wie man pflegt eine bier-suppe zu machen, und trincks aus.

N. 11 Eine gar gute butter, denen frauen die mutter zu reinigen/ und zu stärcken.

MAn nimmt frisches capaunen-fett, das in kein wasser kommen ist, klein zerschnitten, darnach nimmt man nachfolgende kräuter, als chamillen, melissen, roßmarin/ eines so viel als des andern, alles zerhackt, goldmyrrhen, muscatblüthe, iedes 19 stücklein, lorbeer 29, dieses gewürtz klein zerstossen, und sammt den kräutern in dem fett wohl gesoten, dann starck in einem geschirr ausgepreßt. Darvon nimmt man in einer hüner-oder capaun-suppe einen löffel voll dieses fettes; man kans brauchen, wann eine frau ihre zeit hat, oder ausbleibt, da sie versichert ist, daß sie nicht grosses oder schwangern leibes seye.

N. 12 Ein träncklein, so bewehrt ist, die mutter zu reinigen, und zu stärcken.

MAn nimmt 3 sauere pomerantzen, die schneidet man oben aus/ einen halben thaler breit, und höhlts inwendig aus, darnach nimmmt man 3 mutter-muscatennüße/ 9 mutter-näglein/ ein halb qvintlein saffran, diese stücklein ein iedes in 3 theil getheilt, und solch stücke in 3 pomerantzen gefüllt, und mit dem vorigen deckel zu gemacht, verbunden, und in ein feuchtes werck eingemacht, und in heisser asche gebraten, wann sie weich gebraten seynd/ legt mans in einen saubern verglasten hafen oder topff, und thut darzu nachfolgende stücke. Mutterkraut, melissen, roßmarin, poley, majoran, margaranten-oder granatäpffel-blüthe an der zahl 9, rothe pappel-rosen 9, wilden senff-saamen eine hand voll, von kräutern von ieden 9 wipffel, zerhackt alles in hafen gelegt, und 2 maaß guten alten wein darauf gegossen, den topff mit einem deckel wohl vermacht/ bey einem kohlfeuer den dritten theil einsieden lassen, darnach laß mans vermacht kühle werden, darvon trinckt die frau morgens und abends 9 löffel voll warm, es ist offt probirt worden.

N. 13 Zu reinigung und erwärmung der mutter.

MAn nimmt mutterkraut, machs zu pulver, laß ein frisches ey in heissem wasser anlauffen, hernach nimm eine messerspitze des pulvers/ thu es in das ey, trincks aus, und faste 2 oder 3 stunden darauf.

N. 14 Eine fürtrefliche reinigung der mutter, auch wann die zeit verstopfft ist, und nicht recht fort kan.

MAn nimmt wacholderbeeren nach gedüncken, zerstoß die klein, gieß darüber melissen wasser, laß über nacht stehen, drücke den safft durch

ein sauber tuch wohl aus, daß die krafft wohl heraus kömmt, gieß in ein geschirr, sied es gemach mit stetigen umrühren zu einem safft, den behalt auf; wann du beschwerung an der mutter hast, so nimm ein wenig dieses saffts in einer suppe, und trincks nüchtern aus, es ist fürtreflich gut, reiniget über die massen, und ist vor allerley zustände der mutter, man kan wenig oder viel nehmen, nachdem die natur starck, oder schwach ist.

N. 15 Ein anders.

WAnn man seine zeit nicht hat, soll man grüne frische salbey nehmen, und stossen, auspressen 2 löffel voll des saffts, und 1 löffel voll wein darunter mischen, alle morgen und abend einnehmen, es sol die mutter und das geblüth reinigen.

N. 16 Wann ihnen das creutz sehr wehe thut.

RIngelblumen-salbe, darmit schmieren lassen, und etliche tropffen muscatenblüthe-geist in melissen-wasser oder suppe ein genommen, ist auch gar gut.

N. 17 Ein anders.

MAn soll unter eine dach-trauffe 9 oder 11 steinlein nehmen, und ins feuer legen, daß sie glüend werden, solche in ihren eignen urin legen, darüber stehen, und sehen, daß kein dampff von ihr gehet, und sich hernach warm nieder legen und wermuth nehmen, solche zwischen 2 ziegeln bähen, und warm über den bauch legen, die gantze nacht darauf liegen lassen, dieses muß man erst brauchen, wann man 3 tage die zeit gehabt hat, und dieses muß 3 tage nacheinander gebraucht werden.

N. 18 Die zeit zu treiben.

MUß man über dem knie einwerts auf die grosse ader, nach der länge, 2 zenger- oder blasen-pflaster auflegen, man muß sie aber legen, daß die nerven nicht berührt werden, sonst würde es grosse schmertzen verursachen, auch kan man die ventosen über die hüffte hinab ziehen, ist vortrefflich gut, es wird helffen, und die zeit darauf starck kommen.

N. 19 Ein säcklein, wann man die zeit nicht hat.

NImm eysenkraut und blüthe, petersilgenkraut und wurtzel, cronabeth- oder wacholderbeeren iedes 2 hände voll, alles klein zerhackt, dann in weiß lilien-öl geröstet, und in einem säcklein so warm, als mans erleiden kan, auf die reyen oder seiten aufgelegt, man kan es frühe oder abends brauchen, etliche tag nach einander.

Item

Item: Die wermuth-latwerg. fol. 55. Num. 13.
Item: Das pulver. fol. 102. Num. 61.
Item: Der purgier-wein. fol. 126. Num. 16. 17

Wann die zeit zu viel gehet.

In diesem zustande muß man meiden alles/ was sauer und scharff ist/ alle harte und unverdauliche speisen/ wie auch zu überflüssiges und unordentliches essen/ kraut und andere bald faulende garten-sachen/ vom wein könte man sich füglich enthalten/ meistentheils wann er gar starck ist; wie auch von grosser bewegung/ und kalter lufft/ viel weniger soll man in kaltem wasser viel umgehen.

N. 1 **Brauche dieses.**

BRate ein frisches ey gar gelinde, darnach nimm 3 tropffen von ihrer zeit, rührs in das ey, und gibs gleich auszutrincken.

N. 2 **Für den blut-gang.**

NImm 9 rothe kornblummen-blätlein, gieß ein maß rothen wein darauf, laß ein seidel einsieden, nimm zu nachts und morgens 2 löffel voll darvon ein, so lang biß es hilfft.

N. 3 **Ein anders.**

TOrmentill-wurtzel, muscatennuß/ weisse rosen-blätter in wein gelegt, und davon getruncken.

N. 4 **Noch ein anders.**

DJe blüthe von nußbäumen im frühling aufgehoben, und gedörrt, deren ein qvintlein schwer etliche tage nach eiuander in warmen wein eingegeben.

N. 5 **Mehr ein anders.**

MAn kan eingeben eines ducaten schwer von der mitlern rinde von maulbeer-baum, pulverisirt, in einem tauglichen wasser.

N. 6 **Ein gut bewehrtes stück zur blutstillung der frauen, wann gar nichts helffen wolt.**

DAs blut, so von einem weib laufft, nimm und halte es auf einer heerd-schauffel über das feuer, das es hart und schwartz wird, stoß es zu zarten pulver, laß die frau trocken lecken, auf einmahl was man zwischen 2 fingern fassen kan, und wann eine kind-betterin zu fürchten hat, daß das blut

zu

zu sehr laufft, soll man, so bald sie genesen ist, die blut-stücke nehmen, die von ihr kommen, auf einer schauffel, wie oben geschrieben, dörren, und das pulver zu lecken geben, doch daß es eine frau nicht weiß, sonsten würde sie grossen grausen haben, wann es ihr aber trocken zu lecken zu wieder, soll mans ihr mit rothen oder weissen wein eingeben, ie mehr stahl bey der schauffel ist, ie besser ist es.

N. 7 Ein gutes pulver, wann eine frau gar zu starck fliest.

NImm rothe klapper-rosen 14 loth, und 1 loth muscatnüsse, mache solches unter einander zu pulver, davon gibt man nach gedüncken von dem pulver, nach dem der fluß starck ist, mehr oder weniger, in täschelkraut-wasser, und wann es auf einmahl nicht hilfft, kan mans öffter geben.

N. 8 Ein anders.

NImm eine gute hand voll täschelkraut, frisch oder dörr, sieds in einem halben maaß wein und wasser, dann legs zwischen 3 tücher, so warm man es leiden kan, auf die seiten, wann es kalt ist, so mach es wieder warm, ist es aber zu starck, und es sich nicht stillen wolt, kan man etliche löffel voll darvon eingeben; es hilfft.

N. 9 Noch ein anders.

ES dienet absonderlich, daß man denen frauen zu einer revulsion ader lasse, und zwar das blut nach und nach benehm, öffters die ader zugehalten, als dann folgenden tranck frühe morgens 8 oder 9 untzen auf ein mahl ausgetruncken; man nimmt von 3 sauern pomerantzen, so noch etwas grünlicht seyn, die schalen, schneidets in stücklein, und giest darauff 7 pfund wasser, ist ungefehr 7 seidel, laß es sieden, daß der andere theil einsiedet, das übrige durchgeseiget und zum gebrauch behalten; Will mans aber noch stärcker haben, kan man zuletzt ein wenig maußöhrlein-kraut aufsieden lassen, auch in diesem tranck einen stahl ableschen.

N. 10 Noch ein anders.

SOnsten ist köstlich, wann man die blüthe hätte von eberwurtz oder einhacken, dessen etwan ein qvintlein, oder ein halbes in einer suppe eingegeben.

N. 11 Ein anders.

BOcks-blut ein halben scrupel, oder eben so viel hasen-blut eingegeben.

N. 12 Ein anders.

MEhr ist gut etliche morgen ein qvintlein schwer gepülverte eyerschalen auf einmahl eingegeben, sonsten auch den ausgepresten safft von breiten wegrich, dessen einen becher voll mit einem qvintlein colophonio etwan 4 mahl eingegeben.

N. 13 Ein anders.

MAn kan auch von gesotenen kälber-füssen die suppe nehmen, worinnen das blutstillende kraut, als wegrich, gesoten, und trincken lassen.

N. 14 Ein anders.

EIne salse oder gallert von hetschepetschen oder haynbutten öffters genossen, sonderlich, wo eine hitzige leber verhanden.

N. 15 Ein anders.

SO aber das blut sehr wässerig seyn solte, wäre gut nach der aderlaß mit ein wenig mechoacanna, oder rhabarbara zu purgiren.

N. 16 Ein sälblein, wann eine frau starck fliest.

MAn nimmt hirschen-inschlit, mastix-öl, rosen-öl, iedes gleich viel, und darmit den bauch und nabel geschmiert.

N. 17 Pflaster über die seiten und lenden zulegen.

NImm ein pfund gips, und arabisches gummi, wie man es zu der dinte braucht, 10 qvintlein gepülvert, das weisse von 4 eyern, misch es wohl unter einander, streichs auf eine baumwolle wie ein pflaster, und wie oben gemeldt, solches übergelegt.

N. 18 Ein gutes bewehrtes bad einer frauen, so ihre zeit gar zu viel nach einander hat.

ERstlich nimmt man aus 3 ameiß hauffen 3 starcke hände voll ameisen, mit sammt der bruth, felber- oder weiden-laub 9 hände voll, wolgemuth, frauen-blätter, fahrenkraut, iedes 2 hände voll, odermennig, katzenschweiff, käß-pappeln, braunmüntzen, bachmüntzen, mutterkraut, oder katzenmüntzen 3 hände voll, chamillen, melissen 4 hände voll, wacholderwipffel samt den beeren 5 hände voll, diese krauter alle gröblicht zerschnitten, in ein säcklein gefüllt, daß um den leib herum gehe, vorn kan mans mit bändlein zusammen binden, der muß anderhalb spannen breit seyn, dann ein vierecket säcklein, darauf soll die frau im baden sitzen, das säcklein muß auch mit den kräutern gefüllt seyn, diese 2 säcklein läst man in einem kessel mit

wasser

wasser gar wohl sieden, darnach ausgeschöpfft in einen schaff oder gelte, darinnen die frau badet, weil dieses kühlet, derweilen siede den andern kessel, darnach thut man die säcke sammt dem wasser in die wanne, laß es recht kühl werden, daß mans erleiden mag, dann man darff mit keinem andern wasser abkühlen, als mit dem, wie es von kräutern kommen, und gesoten ist; man muß sehen, daß man im anfang genug siedet, daß hernach kein wasser darzu kommt, das bad muß über den magen gehen, und alle tage 2 stunden im bade sitzen, vormittag und nachmittag 1 stunde, dieses bad soll eine frau 9 tage nach einander brauchen, ein bad 3 tage, ist noch gut, alsdann nimm wieder frische kräuter, und siede es, wie vor geschrieben, wann die frau aus dem bade gehet, soll sie das creutz und bauch mit einer guten mutter-salbe warm schmieren, und präparirtes hirsch-hron in täschelkraut-wasser einnehmen, und sich gar wohl mit gantzen saffran von unten auf beräuchern.

N. 19 **Vor das verfliessen der frauen.**

MAn nimmt sau-koth also warm, und heissen eßig, rührs zu einem brey ab, streichs auf ein tüchlein, legs auf den fordern leib, es hilfft, und ist bewehrt.

N. 20 **Ein anders.**

NImm heissen eßig, netz einen schwamm darinnen, drücke ihn wohl aus, und lege den der frauen vor den leib, es stopfft bald.

N. 21 **Wann eine frau zu starck fliest.**

SO schneide galgant klein, fülle es in pölsterlein oder küssen, weiche selbe in klapper-rosen-wasser, und leg es auf den pulß. Es soll bewehrt seyn.

N. 22 **Ein anders darvor.**

NImm 3 rothe haselnüsse, und bohre löcher dardurch, hengs an den halß, es stillet sich von stund an.

N. 23 **Ein anders.**

MAn pflegt auch zu öfftern auf die brust einen grossen kopff oder ventose aufzusetzen, welches den übrigen fluß stillet, wann man aber vermeint, daß ein schwerer athem folget, welches wohl zu erkennen, so muß man sie wegnehmen.

Item: Die räucherung fol. 105 num. 7
Item: Die purgation fol. 127 num. 18

Von der fruchtbarkeit.

Die diæta ist wie vorhero.

N. 1 Eine dunst vor die mutter und macht fruchtbar.

MAn nimmt einen hafen oder topff von 3 oder 4 maaß, alsdann muß man nehmen haber 3 hand voll, der muß gewaschen seyn, balsen, melissen, salbe, chamillen, beyfuß, iedes eine hand voll, 3 oder 4 runde rüben in blätlein zerschnitten, in halb wein und wasser mit einander gesoten; zu abends, wann man schon will schlaffen gehen, muß man heiß den hafen oder topff in den leib oder nacht-stuhl setzen, und den dunst in den leib lassen gehen, daß es aber nicht zu heiß ist, dann sich darauf niederlegen, und wohl warm halten. Diß muß man 3 mahl nach einander brauchen, reiniget die mutter, und stärcket sie, und befördert zur empfängniß.

N. 2 Eine dunst oder bähung zur mutter eben deßgleichen.

NImm mutterkraut, cronabeth- oder wacholder-stauden sammt den beeren, aber nur gipffel, fußbeckraut, unausgedroschenes haber-stroh, eines so viel als des andern, dieses läst man in halb wein und in halb wasser wohl verdeckt sieden, daß kein dampff darvon kan, wann solches gesoten, setzt mans unter einen nachtstuhl, und so warm als man es erleiden kan, darauf gesetzt, doch nicht gar zu heiß, 1 stunde also darauf sitzen bleiben, darnach in das bett gelegt, und 1 stunde darauf gerast oder geruht, was alsdann zuthun, kan man gedencken, dieses muß man 3 tage nach einander brauchen, nachdem man seine zeit gehabt, daß es schon schier vorbey ist.

N. 3 Eine suppe zu machen, daß die frauen schwanger werden.

NImm ringelblumen, gelbe veilgen, weiß und rothe pappeln, erdrauch, melissen, mutterkraut, himmelthau, ehrenpreiß, prossenkraut, schlüssel-blümlein, abrauten, weißen beyfuß mit der blüthe, ochsen-zungen, borragenblüthe, feld-chamillen, mutter-näglein 7, mutter-muscatennüße 3, safran, was man zwischen 3 fingern fassen kan, diese kräuter müssen alle dürr seyn, schön ausgeklaubte senes-blätter, darnach man leicht zu purgiren ist, gieß darauf guten wein, ein halb maaß, und so viel lindenblüth-wasser, thue alles zusammen in einen hafen oder topff, vermachs wohl mit teig, daß kein dampff heraus mag, laß 1 seidel oder nössel darvon einsieden, dann also vermacht abkühlen, seigs durch ein sauber tuch, drücks wohl aus, behalts dann an einem ort, da es auf keiner erde, oder an keiner mauer stehet, wann man

es

es brauchen will, rühret man es von boden auf, giest ein halbes seidel heraus, machs warm, trinck es aus, vormittag nüchtern, ingleichen abends, wann man schlaffen gehet, das wird 6 tage währen, in essen muß man sich halten, wie bey andern purgationen; dieses muß getruncken werden, wann die zeit oder rosen schon vorüber ist, daß man nichts darvon spühret, dann eine hats länger als die andere. NB. Die böhmische maß ist um ein seidel grösser, als die österreichische, darum muß der wein und das wasser nach dem böhmischen maaß getruncken werden, diese sache wirfft so viel schleim von der mutter aus, daß es zu verwundern, wann ein mangel der mutter ist.

N. 4 Eine gute suppe für die mutter, die auch fruchtbar machen soll.

NImm die ober spitzen von saturey 9 stücklein, salbey 9 blätlein, mutterkraut 9 hertzlein, mutter-muscatennüß 3, mutter-näglein 9, saffranblüthen 15, diß alles zusammen gethan in einem hafen oder topff von 2 maaß bier, welches wohl abgelegen ist; die es aber nicht leiden kan, soll frisch wasser nehmen, eine gute fleischsuppe ist das beste, darauf zu giessen, und den hafen wohl mit einem teige vermacht, und sieden lassen, so lang, biß der dritte theil eingesoten ist, alsdann lassen kalt werden, und aufgemacht, darvon muß man frühe und auf die nacht warm iedes mahl ein virtel seidel trincken; siedet mans im bier, so kan mans mit einem eyer-dotter und butter abgiessen, als wie eine rechte biersuppe, auch im wasser, wann es mit wasser gesoten wäre, und in der früh stund muß man 1 stunde darauf fasten, und auf die nacht muß mans erst 2 stunden nach dem essen nehmen, und solches 9 tage continuiren, wann man seine zeit hat.

N. 5 Für die frauen, so keine kinder tragen.

EIn junges häßlein aus der mutter geschnitten, dasselbige ausgeweidet, das häutlein abgezogen, und das hälßlein mit bein und allen gedörrt zu pulver gemacht, hernach nimm 3 theil fenchel-samen, 4 theil von häßlein-pulver, mache mit honig einen teig daraus, dann formire zeltlein, wie 2 groschen an einander seyn, und so dicke, als ein messer-rücken, und trockne es; alsdann nimmt man ein solches zeltlein auf einmahl, und isset es, wann man schlaffen gehet, darvor aber zum abend ein voll bad gebraucht, und gleich aus dem bad ins bett, und das zeltlein genommen in einer milch oder wasser, oder trocken gegessen; In der milch muß man fenchel-samen sieden lassen, in einem halben seidel, ein löffel voll, man kans etliche tage nach einander brauchen, gleich nach der zeit, wans vorüber ist, allezeit nach mitter-

nacht liegen, nimm ein hirsch-marcks, und das hirn von einem hirsch, zerlaß es unter einander, mache stritzel oder würste daraus, und giebs in fordern leib oder in die scham zu stecken, das macht die mutter fangen.

N. 6 Ein anders darvor.

NImm von einer erst niederkommenden frauen das kleine blätterlein oder häutlein, so an dem gebürtlein zu finden ist, wie ein fisch-blätterlein darinnen wird ein helles wässerlein seyn wie ein brunnen-wasser, dieses muß man in einem gläßlein aufheben, vorhero eine solche unfruchtbare frau etliche tage in guten kräutern baden, dasselbe wässerlein in einem gläßlein wein genommen, oder in melissen-wasser.

N. 7 Ein anders.

NUtzen von einer frauen, so im niederkommen ist, ein weisses stücklein, als wie eine gekochte karpffen-milch, das soll man täglich eingeben, 8 tage vor dem vollmond, frühe eine messerspitze voll in einer suppe, man muß es gleich im tage des vollmondens gebrauchen.

N. 8 Ein gutes mutter-bad.

ERstlich nimm melissen, mutterkraut, poley, wolgemuth, frauen-blätter, abrauten, sonnabendgürtel, kümmelkraut, frauenhaar, gundel-kraut, salbey, isop, frauen-müntz, bachmüntz, johanneskraut, scabiosen, halmgarm, blau veilgenkraut, saturey, majoran, widerthon, spicanarden, zichorien, eisenkraut, 1 seidel kümmel, von den kräutern kan man nehmen, so viel man will, in saubern wasser gesoten, und von sich selbst erkühlen lassen, hernach morgens um 6 uhr 1 stunde lang, um 1 uhr nachmittag 1 stunde, auf die nacht abermahl 1 stunde lang gebadet.

Kräuter in ein voll bad, so der mutter nützlich ist.

MElissen-mutter-prossen-beyfuß-reinffel-kraut, iedes eine gute hand voll, haber 3 gute hand voll, cronabeth-oder wacholder-gipffel 9, zerhack alles, und in einen sack gethan, gekocht, alsdann auf den kräuter-sack im bade gesetzt, daß der dampff in die mutter gehet, solchen sack kan man 3 mahl gebrauchen zum baden.

N. 9 Mutter-wind-und sand-bad.

ERstlich nimm melissen, mutterkraut, poley, eybisch, pappeln mit samt den käßlein, chamillen, saturey, haber, nesseln, zichorienkraut, alberproß, gekrausten balsen, braune müntzen, ameisen-bruth, wilde salbey, garten-

garten-salbey, wermuth, himmelbrandblüthe, isop, goldblumen, unser frauen-haar, abrauten, liebstock, garten-pappeln, johannes-kraut und blüthe, sonnabend-gürtel, blinde nessel-blüthe, ehrenpreiß, meisterwurtz, spicanarden, lavendel, waldrauch, majoran, roßmarin, blau veilgen kraut und blüthe, gelbe veilgen, rothe dicke nägelein, lindenblüthe, blau und rothe kornblumen, meer-hirse, rothe scharlach-rosen, pfersich-blüthe, qvitten-blüthe, wilden saffran, birnbaumblüthe, äpffelbaumblüthe, schlehenblüthe, muscatblüthe, muscatnus, nägelein, cardamomen, paradeyß-kerne, rothe myrrhen, coriander, kümmel, diese kräuter müssen alle gehackt werden, die gewürtz und saamen aber gestossen, und in ein säcklein gefast, so dieses bad eine junge frau bedürfftig ist, muß die frau allezeit von dem salbey-wasser oder safft, so offt sie in das bad sitzt, eln becherlein voll trincken: Man nimmt creutz-salbey, so viel als auf ein seidel oder nössel genug ist, die muß klein zerstossen werden mit wenig wein, und darnach durchgesiegen, wanns zu speer oder herbe ist, kan mans zuckern. Dieses bad soll man 3 tage nach einander brauchen, alle tage 3 mahl, zusammen 9 mahl, man kan mit einer halben stund anfangen, und also eine stund im bade auf das kräuter-säcklein sitzen. NB. Es muß auch so viel wasser seyn, daß kein abgang die 3 tage über sey, allezeit soll die frau biß an den magen, im bad sitzen, und nie kein kalt wasser zugiessen, wanns gesoten ist, muß es von sich selbst erkalten.

Unterschiedliche mittel vor die schwangern frauen.

Die diæta ist, wie in dem starcken fluß. Nebst dem vorigen diæt sol sich eine gebährende frau anfangs subtiler und nährhaffter speisen gebrauchen, und nach und nach auffsteigen in denen stärckern speisen, sie kan sich auch guter zugerichteten biere, und hernach wohl abgelegnen weins bedienen.

N. 1 Welche nicht biß auf die rechte zeit tragen, zu stärckung der frucht, auch der mutter, ist vielmals probirt, und mit GOttes hülff bewehrt befunden worden.

ERstlich braucht man, so sich ein reissen oder durchfluß sehen läst, alsbald die räucherung, welche in grossen durchbrüchen, oder wilden wehen, wie auch den blut-fluß zustillen, recommendiret wird.

Zum

Zum andern auf den bauch soll gelegt werden ein hanffenes werck mit diesen stücken: Man soll nehmen das weisse von eyern, einen löffel voll honig, 2 löffel voll malvasier, ein wenig gantzen saffran, muscatnüß, nägel, zimmet, mastix, alles gestossen, wohl gerührt, über einem kohlfeuer warm gemacht, und mit dem hanffenen werck über den nabel gelegt, wie auch über den bauch.

Drittens braucht man in diesem fall die einhagen-wurtzel mit muscatennüß, wie auch mandeln und fenchel eingemacht, morgens einer haselnuß groß genommen, stärckt mutter und kind, läst nicht leicht ein kind abgehen, so auch eine frau gar schröckig oder furchtsam ist, oder wäre, soll sie allzeit einhagen-wurtzel, sammt einem lapide lazuli am halse tragen, auch einen adlerstein zwischen den brüsten: so aber noch von nöthen was zugebrauchen (doch sollen nicht zu viel mittel auf einmahl gebraucht werden, damit die natur dadurch nicht zu viel geschwächt werde, sondern auch die andern mittel, so schon gebraucht, in ihrer würckung nicht gehindert werden; wie offt geschichts, daß ein mittel in seiner besten würckung ist, und durch ein anderes mittel an seiner würckung gehindert und gestöhret wird) alsdann gebraucht man dieses pulver, wie folgt.

Nimm corallen, perlen, amethisten und smaragd, präparirt iedes 1 qvintlein, präparirten bolum armenam, klapper-rosen, iedes ein halb loth, tormentill, galgant-wurtzel, iedes ein halb qvintlein, präparirten coriander, fenchel, iedes 1 qvintlein, einhagen-wurtzel 1 loth, ein wenig zimmet, alles zusammen zu subtilen pulver gemacht, zucker so viel, daß es ein wenig lieblich wird, davon soll man im nothfall ein halb qvintlein in saffran-kraut-blümlein-wasser, und tauff-wasser eingeben, so aber eine frau sonst erschrickt oder sich erzürnet, soll sie alsobald eine messerspitze voll einnehmen, in obigen wasser, wein oder suppe, was bey der hand ist; so aber ein durchbruch oder schwacher magen sich erzeigte, soll man ein wenig mastix darunter nehmen, wo aber eine verstopffung wäre, so nimmt man mehr zucker, auch offt zwiebeln gessen, doch ohne die steinlein oder kernlein, der kampffer ist auch in diesem fall nützlich zu gebrauchen, in wein gelegt, davon getruncken etliche löffel voll; auch eine schwangere frau, so sie und das kind, wie offt geschicht, schwach wird, bißweilen einen löffel voll kinder-balsam nehmen, das stärckt gewaltig mutter und kind, auch den nabel damit schmieren, es seynd auch die mandel-suppen mit denen vögelein aus den eyern auch eine edle artzney in diesem fall, auch sonst von mandel gegessen, ist denen frauen gar gut, eine frau die schwanger, und die mutter schwach ist, soll sich vor viel bemühung hüten, sonderlich vor viel treppen steigen, auch fahren und anderer bewegung, damit die mutter nicht bewegt werde. Diß seynd gute räthe, welche

offt

offt seynd gebraucht worden von frauen, und wenn sich die zeit gezeigt hat, 3 mahl in einer wochen zur stärckung des kinds hat man allezeit ein rundes scheiblein lebzeltlein, wie sie die lebzelten um zwey pfennig in apothecken haben, mit honig bestrichen, darauf gestossenen zimmet, näglein, ein wenig geriebenen saffran und muscatennüß gestreuet, auf ein glütlein oder feuer warm gemacht, und auf den nabel gelegt, bleibt einen gantzen tag und nacht so liegen, man gehe, fahre, oder thue was man will. NB. Doch ist der kinder-balsam ieden einzunehmen nicht zu rathen, weilen er gar zu hitzig ist, und die fraiß oder schwere noth verursachen kan.

N. 2 Ein köstliches pflaster, wann die geburt zu unrechter zeit brechen will, und sich schmertzen in lenden und schooß erheben.

NImm abgeschabte wolle von scharlach 1 loth, rothe rosen, ingber, galgant, zimmet, cubeben, drachen-blut, scharlach-beer, iedes 1 halb loth, natter-wurtzel, heydelbeer, mastix, iedes 1 qvintlein, rothe präparirte corallen ein halb qvintlein, bisam 4 gran, mach alles zu pulver, stoß mit honig zu einem pflaster, legs übern bauch und lenden.

N. 3 Wie man sich in dieser kranckheit zu verhalten.

ERstlich sollen die obern theile, als die arme, wohl gerieben werden, und mögen auch etwas fest gebunden seyn.

Zum andern soll von der latwerge zu stärckung der mutter und kind unter zeiten einer kleinen nuß groß, zu stärckung der frucht, und zusammenziehung der bänder, gebraucht werden. Nimm rothe rosen 3 loth, scharlachbeer, tormentill-wurtzel, iedes 2 scrupel, mastix, präparirt helffenbein, iedes 1 scrupel, der magisterien von orientalischen perlen und corallen, iedes ein halben scrupel, candirte citronen-schalen 3 qvintlein, mit corallen und qvitten-safft zu einer latwerge gemacht.

Drittens soll der leib neben den lenden mit der marggraffen salbe, darunter etwas distillirtes mastix-öl vermengt ist, des tages 2 oder 3 mahl warm geschmiert werden, worauf das pflaster so wohl auf den leib als lenden warm aufgelegt kan werden, doch öffters, daß die nieren nicht schaden leiden, von den lenden hinweg genommen: gegenwärtiges pflaster stärckt gewaltig die frucht, neben zusammenziehung der bänder. Auf den nabel wird nützlichen mit einem bißlein baumwolle der kinderbalsam zustärckung der frucht warm aufgelegt: würde ferner gefahr erscheinen, so wäre zuträglich mit den kräutern die geburts-glieder zu dämpffen oder bähen, doch

müssen die kräuter wohl zugedeckt in halb rothen wein, und halb schmiede-wasser gesoten werden.

Darneben wird zuträglich seyn, in der wochen 2 oder 3 mahl diß pulver: Nimm mastix, muscatennüsse, mutter-näglein, und einhaggen oder eberwurtzel iedes ein loth, zu pulver gemacht, und eingenommen, eine messer-spitze voll auf einmahl.

Item, wird vor ein gewisses approbirtes mittel gehalten, zu verhütung unzeitiger geburth, etliche tage nach einander frühe morgens eines ducaten schwer der innern häutlein aus hüner-mägelein gepulverisirt in wein nüchtern einzunehmen. Zum ordinaren trinck-wasser wird ein gesotenes mastix-wasser mit zimmet bereitet.

N. 4 Wie man schwangern frauen helffen soll, wann ihnen vor der zeit wehe wird, und das kind mit gewalt von ihr dringen, oder die frauen kranckheit kommen will.

NImm einen löffel voll rosen-wasser, und das weisse von einem ey, zerschlags wohl in einem hafen oder topff mit einem langen löffel, daß wohl faumbt oder schäumt, darnach nimm ein reisten werck, und mach ein pflaster, leg dich in das bette auf den rücken, tuncke das reistlein eine hand groß in das häflein oder töpffgen, legs auf den nabel, mit dem haupt muß man niderer als mit dem untern theil liegen, bleibe also anderthalb stunden im bett, kehre dich auf keine seite, darnach merck auf dich, du wirst empfinden, wie sich das kind mit gewalt auf seinen rechten ort wird kehren und ziehen.

Item, nimm honig, und ein wenig ungebeuteltes rockenes mehl, mach ein teiglein daraus, streichs auf ein tüchlein, legs warm auf den nabel, und darunter, so stillen sich die wehen, und erhält sich das kind bey der mutter, biß es rechte zeit ist.

Wo sich aber der frauen kranckheit nicht stillen wolte, so nimm von einem rockenen brod 4 finger breit, und einen finger dick, stecks voll mit gewürtz-nägelein an, laß es auf einem rost gar wohl bähen, hernach laß es die frau, so warm als sie kan, mit den nägelein essen.

N. 5 Wann eine schwangere frau besorgt, sie werde um das kind kommen, und wann der fluß zugegen ist.

NImm eine rinde von einem rockenen leib- oder hauß-brod einer manns-spann breit, rund geschnitten, und honig darauf gegossen, eine muscatennuß und nägelein zerstossen, auf die rinde gestreuet, auf eine glut oder kohlfeuer gesetzt, warm auf den nabel aufgelegt, und darauf auf dem rücken

still

still gelegen, ist es ein ungesund oder mola, so treibt es solche aus, ist es aber ein kind, so stärcket es selbiges.

N. 6 Ein gutes pflaster, wann eine frau besorgt ist, um das kind zu kommen.

MAn nimmt der dicken nürnberger lebzelten, deren 3 oder 4 klein gerieben, und giest den besten muscateller darauf, in ein meßingenes pfännlein, daß es in der dicke wie ein koch oder brey wird, hernach nimmt man zimmet, nägel, muscatnüß und mastix, alles klein gestossen, eines so viel als des andern, daß aber wohl kräfftig davon wird, rührs darein, und 2 löffel voll honig, das läst man durch einander auf einem glütlein oder kohlfeuer sieden so lang, biß es anfängt zu dicken, hernach nimm von einem reh- oder stück-häutlein, welches gar subtil ist, und schneide ein pflaster so groß als der bauch ist, den nabel aber schneide aus, streiche das pflaster darauf eines guten messer-rückens dick, oder noch dicker, schmiere den bauch wohl mit kinder balsam an, und lege dieses pflaster so warm du es erleiden kanst über, kan also 9 tage verbleiben, ehe mans wiederum frisch macht, wann sich eine schwangere frau eines zustosses befürchtet, oder reissen empfindet, daß zu besorgen, sie möchte um das kind kommen, so kan mans ohne alle sorge geschwind auflegen, wann auch ein ungesund oder mola darbey solte seyn, so hälts dieses pflaster nicht auf, sondern stärckt und erhält das kind, wans anders möglich ist, biß auf die rechte zeit auszutragen; aber geschwinde muß mans brauchen.

N. 7 Ein anders.

Wärme hasen-blut in einem pfännlein, und bereite 2 schnitten rockenbrodt, gieß das warme haasen-blut darauf, bestreue es wohl mit nägleinstaub, leg eine auf die lenden, die andere auf die reihen oder seiten.

N. 8 So bald eine frau ihre blume oder monat-zeit bekommt, wann sie schwanger ist.

SO soll sie 3 oder 5 mastix-körnlein, und so viel vögelein von frischen eyern auf einen löffel einnehmen, auch wann sie ein wenig erschröckt, oder sich kümmert, soll sie mastix-körnlein etwan eines verschlingen, auch soll eine iede frau, wann sie empfindet, daß ihr wehe wolt werden, oder sie erschrocken ist, ein viertel von einer muscatennuß mit ein wenig honig auf einem gebäheten brodt essen, welchen tag sie dieses isset, ist sie versichert, daß ihr nichts mißlinge.

N. 9 Eine andere frucht-stärckung.

NImm 2 loth schönen weyhrauch wohl zerstossen, von 2 oder 3 eyern das klare, mische es über einem gelinden feuer, letzlich thue ein wenig terpentin darzu, streichs auf ein hanffenes werck, legs frühe und abends warm auf den nabel, und 3 tage damit continuirt, man nimmt auch von 3 eyern, welche von hünern, wo hahnen darbey seyn, die vögelein, und präparirtes helffenbein, bey 20 gran, gold-blättlein 3, mische es durch einander, biß das gold zerrieben, hernach 3 tage nach einander frühe in weissen wein, oder wasser eingegeben.

N. 10 Ein anders.

WAnn die frau erschrocken ist, oder sich erzürnet hat, so beisse sie in eine einhagen- oder eber-wurtzel, und esse darvon.

N. 11 Noch ein anders, so an etlichen weibern probiret worden.

MAn hat den kinder-balsam aufgelegt, mit einem rohen rindfleisch in dünnen schnittlein wohl warm in den kinder-balsam gemacht auf den nabel gelegt, und die folgende milch im tage 3 mahl getruncken, hernach in der wochen 1 oder 2 mahl, biß zu der niederkunfft gebraucht. Man muß ungefehr ein halb seidel kühe-milch nehmen, und einen guten löffel voll fenchel-samen in der milch wohl sieden lassen, hernach durch ein sauber tüchlein gesiegen, und in die milch, weil sie noch warm, einen kleinen löffel voll honig darein gerührt, und also nach belieben einen trunck gethan, so offt man will, frühe, unter tags und abends. Probatum est.

N. 12 Mehr ein anders.

ALle morgen nüchtern hanff-körner gegessen, läst das kind nicht anwachsen.

N. 13. Wanns eine schwangere frau in der seiten brennt.

SO soll man weisse rüben braten, und darnach schaben, gänß- und capaunen-schmaltz, weiß lilien-öl durcheinander mit den gebratenen rüben wie eine salbe abgerührt, laulicht zwischen 2 tüchlein auf denselbigen ort legen, abends und morgens, es ist auch gut, daß man harnwind- und siller- oder sellerie-kraut siedet, daß kein dampf darvon komt, laß einen dach-ziegel heiß werden, lege den in einen weiten tiegel, oder scherbel, und von den kräutern immer zu die brühe darauf gegossen, worüber das weib stehen muß, daß ihr der dampf wohl in den leib gehe, so treibts das wilde wasser fort, daß al-

so brennt, diesen dunst muß man die woche 2 mahl brauchen: zu der suppe und ins trincken kan man auch 2 oder 3 stämme-fillen-oder sellerie-kraut legen.

Die hanff-milch ist auch gut, den hanff stößt man, und balgt oder drückt ihn mit frischem wasser durch, man mag 8 mandel-kerne darzu nehmen, so ist es desto kräfftiger.

N. 14 Eine gute salbe denen schwangern 3 wochen lang vor der niederkunfft zu gebrauchen.

Mit folgender salbe muß man alle tage morgens das creutz, lenden, und rücken wohl warm damit schmieren, es lediget alle unreinigkeit ab, und da das kind schon angewachsen wäre, lediget es auch das bürdel oder nachgeburth ab, und macht leicht gebähren.

Nimm fœnum græcum, eybisch-wurtzel, iedes 4 loth, zerstoß es; dann nimm beyfuß-wasser, gieß es auf das pulver, laß 8 tage an einem warmen ort stehen, oder an der sonnen, alsdann läst mans in einer pfanne zu einem dicken müßlein sieden, doch nicht gar zu dicke, preß es durch ein tuch, gieß darzu weiß lilien-öl, hüner-schmaltz, so in kein wasser kommen, iedes 3 loth, land-saffran, so auf das kleineste gerieben, 20 gersten-körner schweer, vermisch es wohl über einem kohlfeuer, wie auch gelbes wachs, so viel genug, wanns zergangen, nimms vom feuer, rührs biß kalt wird, dann also verbunden aufbehalten biß zur nothdurfft, so ist es gerecht und gut.

N. 15 Eine salbe im neundten monat zugebrauchen, die frucht abzuledigen.

Nimm venedische seiffe, gieß brunnen-wasser daran, laß etliche stunden stehen, damit es gantz schleimig wird, dann so viel gänß-fett genommen und wohl untereinander abgerührt, und hernach morgens und abends fein warm darmit geschmieret, und ein warmes tuch umgebunden, und etliche mahl in einem wannen-bad gebadet, aber nur kühle.

N. 16 Eine salbe davor.

Nimm weisses lilien-öl, abrauten-öl, hirsch-inschlit, gestossene rothe zwiebeln, neue seiffe, altes schmeer, gänse-fett, haar-linsat, die wohl gesoten ist, den schleim darvon, diese stücke alle zusammen in einen topff gethan auf einem kohlfeuer zergehen lassen, und wann der bauch spannt, soll man sich damit schmieren in dem letzten monat.

N. 17 Wann eine das kind nicht empfindet, und besorgt, es wäre todt.

MAn nehme dicke schnitten rockenes brod, bähe es, und legs so warm, als du es erleiden kanst, auf den nabel, von stund an wird sich das kind rühren, wann es anders ein leben hat.

N. 18 Ein anders.

NImm 5 oder 6 frische eyerklar, thue es in eine zinnerne schüssel, nimm eine gantze müscatennuß, gewürtz-nägelein, mastix, stoß es alles klar, thue es unter das eyerklar, setz es auf ein glütlein oder feuer, und laß es zusammen lauffen, man muß es alleweil rühren, damit es gleich zusammen laufft, alsdann gieß 2 löffel voll kinder-balsam darunter, nimm eine hanff-reiste, die muß man von einander ziehen, daß es breit werde, alsobald warm aufstreichen, und also über den bauch legen. Die schnitchen von rindfleisch in einem malvasier gesoten, und gewürtz, stärckt auch das kind.

N. 19 Wann eine frau über die zeit, das ist, allzulange mit dem kinde gienge.

MAn nimmt wermuth, wohlgemuth, sonnabend-gürtel und abrauten, laß es zugedeckt wohl in einem wasser sieden, auf ein tuch aufgestrichen, darnach über den bauch und lenden gelegt, so kömmt das kind, es erlediget auch die frau vom todten kind; nach der geburth aber soll man gleich das pflaster wegthun.

N. 20 Eine dunst oder bähung, wann sich die mutter bey einer frau nicht öffnen will, und doch die zeit zu der geburth da ist.

MAn nimmt chamillen, käßpappel und rübschalen, siede es in wasser wohl zugedeckt, wanns weich ist, so schütte küh-milch darauf, laß es mit einander sieden, hernach unter den leib gesetzt, daß ihr der dunst in den leib gehe, dieses hat eine gute hebamme denen weibern gebraucht.

N. 21 Eine dunst zu der mutter, so gut ist, und befördert die wehen.

MAn nimmt mutter-kraut, frauen-blätter, melisse, chamillen, eines so viel als des andern, thue es in ein hafen oder topff, laß zugedeckt eine weil sieden, thue es in eine schüssel, stell es unter die frau, laß den dampff wohl an sie gehen, aber ohne noth soll man keine dunst brauchen, sonderlich

wann

wann das kind schon hervor ist, es macht sonst den kindern gar feuchte köpffe.

N. 22 Zur schweren geburth.

MAnn nimmt beyfuß in wasser gesoten, legs mit dem kraut warm über den nabel, und bey beyden füssen, zwischen den geburths-ort übergeschlagen, es befördert wunderbarlich die schwere geburth.

N. 23 Wann eine frau nicht gebähren kan, ob schon das kind vierfach liegt.

NImm weiß und grauen sonnabend-gürtel, saturey, iedes eine hand voll, dieses alles in wein gesoten, dem weib das lincke knye gebunden; wann das kind genesen, so muß mans im augenblick wiederum wegthun.

N 24 Ein anders.

MAn nehme hopffen, den man zum bier braucht, laß ihn in einem wohl verdeckten hafen oder topff sieden, schütte den in ein säcklein, balge ihn aus, und lege ihn auf den bauch. Setze die frau auf den kinder-stuhl, bähe sie mit den vorgeschriebenen kräutern, schmiere die lenden und weichen, mit weiß lilien-öl.

N. 25 Wann eine frau die wehen verliehrt.

MAn streiche haasen-schmaltz auf ein graues papier, mache es ungefehr als der frauen-scheitel ist bey 2 fingern breit, und legs auf die scheitel.

N. 26 Ein anders.

MAn nimmt petersilgen-kraut, sammt der wurtzel, stößt es wohl zwischen 2 steinen, legs der frauen zur geburt-arbeit eben auch auf die scheitel, so machts der frauen wehen genug, und gib ihr das kräutlein in die hand.

N. 17 Wann einer franen die wehen nicht recht gehen wollen.

So räuchere sie mit gelben veilgen, alsobald gehen ihr die wehen.

N. 28 Ein anders.

WOlt ihr die frau bald gebähren machen, so nehmt 7 pappel-blätter, und bindets der frauen auf ein diech, oder schenckel, so kommt sie bald nieder.

N. 29 Wann das kind nicht fort gehen will.

Mach ein pflaster von weitzen kleyen, oder rocken, auf ein tuch gestrichen, und warm auf den bauch gelegt, so machts den fortgang, und stärckt das kind.

N. 30 Wann eine frau in kindes-nöthen ist, und nicht gebähren kan.

Nimm einen haasen-balg mit haut und haar, siede denselben in milch, und legs dem weib vor den ort der geburth.

N. 31 Ein anders.

Lege ihr in einer nuß-schalen groß haasen-schmaltz über den nabel, das thue nur in der höchsten noth, und alsobald wann es von ihr ist, muß man das schmaltz sauber weg wischen, daß nichts am nabel bleibt.

N. 32 Ein ander gewisses mittel darvor.

Nimm das fett von einem mertzen-hasen, so eine frau nicht niederkomen kan, so streichs auf ein hand breites tüchlein, legs der frau auf die lenden wohl hinab, wanns kind angewachsen ist, so lediget es ab. Probatum.

N. 33 Ein träncklein, so bald einem weibe wehe wird.

Und so es rechte wehen, so halten sie an, und fördern zur geburth; seynd es aber wilde wehen, so vergehen sie; nimm feld-kümmel, eysenkraut, fenchelkraut, eines so viel als des andern, kochs in wein und halb wasser, seig es wohl ab, machs mit jungfrau-honig wohl süß, und gibs etliche mahl warm zu trincken.

N. 34 Ein anders.

Man soll ihr einen guten trunck frauen-gespün oder milch geben. Probatum.

N. 35 Wann eine frau nicht kan niederkommen, und es doch zeit ist.

Erstlich nimm borax, wie ihn die goldschmiede brauchen, eines goldducaten schwer, und 7 saffran-blümlein, so das kind in der geburth ist, und nicht fort kan, gibs der frauen in wein oder was sonsten ist, ein.

N. 36 Wann eine frau in der geburth des kindes nicht kan ledig werden.

Man nimmt die blüthe von korn, und wann eine frau nicht nieder kan kommen, so gib ihr so viel der blüth, als man zwischen 2 fingern fassen kan, in weissen lilien-wasser ein, so geneset sie, weitzenblüthe ist noch besser.

N. 37 **Ein anders.**

NImm eine bleyerne kugel, mit welcher ein hirsch zwischen zwey frauen tagen ist gefället worden, schabe so viel herab, als man saltz in ein ey thut, und gibs in weiß lilien-wasser ein.

N. 38 **Daß eine frau kein todes kind habe.**

SO nimm einen krebs lebendig aus einem fliessenden wasser, zerstoße den und gib ihn der frauen in wein zu trincken, so erhält sie das kind bey dem leben; ist gut.

N. 39 **Ein anders.**

STOß bibergeil zu pulver, und gibs der frauen in weiß lilien-wasser ein, es treibt todte kinder hinweg.

N. 40 **Wann eine frau in ihrer geburth nicht genesen kan.**

SO nimm lilien-wurtzel, stoß dieselbe gar wohl, und gieb der frauen den safft zu trincken, es treibt das kind, aber ohne gar grosse ursach muß man es nicht thun.

N. 41 **Wann eine frau nicht kan gebähren.**

SO nimm von einem schwalben-nest als eine halbe nuß groß, treibs im frischen wasser ab, und seigs durch ein tüchlein, gibs ihr zu trincken.

N. 42 **Wann das kind an der fahrt ist, und nicht recht fort will.**

ERstlich nimm von einer aal-leber, so gedörrt ist, gib auf einmahl die halbe leber in beyfuß-wasser ein, so treibts die frucht, es muß aber ein gewendtes kind seyn; es hilfft gewiß mit der hülffe GOttes.

N. 43 **Für die nachgeburth.**

NImm eichene mistel 2 grosse messerspitzen voll, und gibs in 2 oder 3 löffel voll weiß lilien-wasser ein.

N. 44 **In der hohen noth.**

MAn nimmt einen pfenning schwer weissen agstein in erdbeer- oder poley-wasser ein.

N. 45 **Ein anders.**

MAche von hanff-kernen eine milch mit frischem brunnen-wasser, und laß die frau einen guten trunck darvon thun.

N. 46 Für die nachgeburth.

ERstlich nimm reb- oder haselhüner-mägen, machs zu pulver, wann man eine messerspitze mägen hat, so nimmt man 2 messerspitzen zucker, treibts mit poley oder weiß lilien-wasser ab, und trinckts.

N. 47 Wann das bürdel oder nachgeburth angewachsen ist, wie sie fort zu treiben.

NImm myrrhen, stosse sie klein, siede sie in brandtwein, daß sie wie ein küchlein oder brey werden, auf ein tüchlein gestrichen, und warm auf das creutz und reihen oder lenden gelegt, es hilfft gewiß mit der hülffe Gottes.

N. 48 Wann das bürdel oder nachgeburth nicht gehen will.

SO soll man dem weibe einen hasen-balck für den leib halten, so hilfft es.

N. 49 Ein anders.

EIne zinnerne schüssel in wasser warm gemacht, und der frau auf den bauch gelegt.

N. 50 Wann eine frau der nachgeburth nicht kan entlediget werden.

ERstlich nimm saturey, sieds in wasser, dünste oder bähe die frau darüber, so kommt zur hand die nachgeburth, dürre ist es auch gut, die chamillen seynd auch darzu dienlich, also gebraucht für das unrechte bürdel oder nachgeburth, wanns einer frauen fürkömmt, und so man ihr nicht hilfft, so muß sie es ihr lebenlang haben: Nimm aso baum-öl und wein, eines so viel als des andern, siede es wohl, nimm hernach ein zweyfaches tüchlein, netz und legs gantz warm über die stät, als du es erleiden kanst, wo das unrechte bürdel oder afterbürde ist, des tages offtmals, sie muß aber allzeit fein 8 tage auf dem rücken liegen.

N. 51 Eine dunst oder bähung davor

ERstlich nimm weisse rüben mit ihren schalen, und schneids in einen hafen, thue eine hand voll kümmel darein; ferner nimm rothe biesen, poley, beyfuß, wohlgemuth, nägelkraut, rigerlein oder speltzen von haberstroh, sieds wohl verdeckt, laß den dunst an die frau, wie es gebräuchlich gehen.

N. 52 Wann das bürdel oder nachgeburth nicht weggehet.

NImm eine hand voll saturey mit kraut und saamen, laß in einer halben kanne wein wohl sieden, darnach hitze einen ziegel, daß er wohl heiß wird, spritze den wein darauf, worinnen das kraut gesoten hat, und halt die frau über den dunst, daß er wohl in sie gehet.

N. 53 Wann das bürdel oder nachgeburth nicht kommen will.

SO nimm besenkraut, und räuchere die frau darmit, so gehet das bürdel von stund an von der frau.

N. 54 Wann eine frau ihr bürdel nicht kan ledig werden.

ERstlich nimm die rothen blumen, so im korn wachsen, mit nahmen raden, davon nimm den saamen und hüner-koth, räuchere die frau darmit, so geneset sie gewiß.

N. 55 Wann das bürdel oder nachgeburth nicht von statten will, und der fluß hefftig gehet.

NImm brennesseln und knoblauch, zerstoß es klein, binds der frau auf die lincke hand auf den kleinen finger, biß daß es von ihr gehet, dann thue es herab, so gehet der fluß wieder.

N. 56 Gar gute säcklein nach der niederkunfft auf den geburths-ort aufzulegen.

MAn nimmt eybisch und meerhirsen-kraut, himmelbrand- oder königkertzen-blüthe, iedes 2 grosse hände voll, alles klein zerschnitten, darunter mischt man eine kleine hand voll kümmel, so zerstossen wird, thue solches in 2 länglicht handbreite säcklein, nähe sie zu, gieß ein theil wein, und ein theil fette hüner-suppe daran, so viel, daß man die säcklein wohl sieden kan, wann sie gesoten, drückt mans wohl aus, und legt eins um das ander an bemeldten ort auf, so warm, als mans leiden kan; es ist bewehrt.

N. 57 Wann einer frauen im kinder-gebähren durch starckes helffen der leib verschwült.

SIede weisse rüben in wasser, und laß den dampff in leib, kan sie nicht auf seyn, so tuncke einen schwamm ein, und halt ihn vor den leib, und fein mit gelben veilgen-öl gesalbet, dieweil sie in der arbeit ist.

N. 58 Für die ohnmachten der gebährenden.

NImm weinrauten-blätter, zerrieben, die pulß darmit bestrichen, auch in ein tüchlein gebunden, und vor die nase gehalten.

N. 59. Wann eine frau in-oder nach der geburth schwach ist.

ERstlich nimm einen löffel voll schwartzes kirsch-wasser, 2 löffel voll melissen-wasser, 3 löffel voll borragen-wasser, vermische es zusammen, gibs der frauen zu trincken, man kan auch in diesem gemischten wassern der frau ein edelgestein-pulver eingeben, in-und nach der geburth 3 messerspitzen, man kan auch aufgelöste perlen eine messerspitze darzu thun, ehe sie noch nieder ist kommen, wann sie nach der niederkunfft schwach wäre, gibt man ihr 3 messerspitzen voll edelgestein-pulver in diesem wassern ein, zu verhütung der hitze, man kan das melissen-wasser auslassen, wann man sich einer hitze befürchtet

N. 60. Ein pinckerle oder naßtüchlein zum riechen.

MAn nimmt geschabte petersilgen-wurtzel, geriebene muscatnuß, zerschnittene gewürtz-nägelein, und zitwer trocken oder in zimmet-wasser genetzt, zum riechen gegeben, das pinckerle oder nase-tüchlein kan man im niederkommen schmecken oder riechen brauchen, und in kindbett, wann man kranck wird, das kind zu gebähren.

N. 61. Für die nachwehen einer kindbetterin.

MAn nimmt wilden hanff-poley-melissen-wasser, eines so viel als des andern, zusammen gemischt, und laulicht der kindbetterin 2 oder 3 löffel voll eingegeben so lang, biß die nachwehen vergehen, es hilfft.

N. 62. Ein gutes fett oder butter, so im kindbette, und zu allen zeiten, in einer suppe gut zu gebrauchen, weil es gewaltig ausheilt, und gut zu der mutter ist.

ERstlich nimm 5 oder 6 blätlein melisse, darzu so viel muscatblüthen als ein groschen austrägt, auch eine lorbeer, diese 3 stücke schneide klein: nimm von einer gar fetten hennen das fett bey dem stoß, schneids auch klein darzu, laß es auf einer kleinen glut oder kohlfeuer in einem silbernen oder meßingen geschirr gemach zergehen, wann es schon gantz zergangen, und diese 3 stücke wohl unter das fett vermischt seyn, so balgs oder drücks durch ein gantz suptiles tüchlein in melissen-wasser, dessen muß seyn 6 löffel voll, wann es darinnen starr ist, so fasse es heraus in ein schälchen, und drücke das wasser darvon, behalts in einem gläßlein an einem kühlen ort, so dann nimm alle andere oder zwey tage in einer fleisch-suppe von einem halben seidel eine haselnuß groß, das fett kan man von 4 hünern machen, dann es läst sich auf 4 wochen behalten.

N. 63 Wann eine frau in dem kindelbett grosse hitze hat.

MAn nimmt hanff-körner, laß ein wenig schwöllen, stoß sie, darnach siede ein frisches wasser, laß es auskühlen, drücke den hanff darmit durch mit saffran, daß ein wenig laulicht werde, zu mittag oder nachts getruncken, wann die hitze sehr groß ist.

N. 64 Wann es eine frau im kindelbette sehr schneidet und reisset.

NImm chamillen was man zwischen 3 fingern fassen kan, und ein wenig kümmel, sieds in einer ungesaltzenen suppe, brauchs 3 mahl nach einander, allezeit ein schälchen voll, und inzwischen 1 stund geruht, ist gewiß gut.

N. 65 Wann die reinigung nicht gehen will.

MAn nimmt hanf, sauber gewaschen, so vorhero sauber geklaubt oder ausgelesen, sied ihn in einer ungesaltzenen suppe, biß der hanff aufspringt, und die suppe weiß wird, laß ihn des tages 3 mahl trincken, wann aber eine hitze darbey ist, so gieb 3 messerspitzen gebrenntes hirschhorn in nachfolgenden wassern; wilden hanff-weiß lilien-melissen-poley-oder gelb veilgen-wasser, durch einander gemischt, laß einen guten trunck thun, das kan man öffters brauchen, so lang es die noth erfordert.

N. 66 Ein anders.

HAt eine frau grossen durst, so kan man einen neuen dach-ziegel nehmen, denselben glüend machen, und zu viel stücklein schlagen, mit frischem wasser ablöschen, und hernach selbes wasser kalt trincken.

N. 67 Noch ein anders.

MAn kan auch eine kindelbetterin, wanns die noth erfordert, mit 4 oder 5 wochen purgiren, oder clystir brauchen. Das purgiren ist zu verstehen, daß nichts süßes dabey ist, wann sich die gall hat ausgegossen, worvon alle kranckheiten kommen, daß ihnen das essen nicht schmeckt.

N. 68 Wann bey einer frauen etwas geblieben, so daß sie ein brennen in der seite klagt.

NImm lorbeer-weiß lilien-und chamillen-öl, laß unter einander zergehen, ein tüchlein darein genetzt, und also warm auf die seiten gelegt, auch darmit geschmieret.

N. 69 Eine salbe im kindelbette zu brauchen, zum treiben.

NImm süsses mandel-öl, gelb veilgen-öl, weiß lilien-öl, iedes 3 qvintlein, käßpappel-saamen, roth pappel-saamen, altheä-wurtzel, qvitten-kern, iedes 1 qvintlein. Von diesen 4 stücken mach einen schleim, sied es in pappel-wasser, drücks durch ein tuch, dieses schleims nimmt man 10 qvintlein, darzu nimm gänse- und capaun-schmaltz, jedes 3 qvintlein, misch zusammen zu einer salbe, hernach thue wachs ein wenig darzu, so ist es fertig; diese salbe braucht man 14 tage nacheinander.

N. 70 Ein pflaster, welches die frauen im kindelbette brauchen sollen, so alles böses abledigt, und keine verstopffung zuläst.

MAn soll in capaunen-schmaltz 3 eyer backen, und durch ein tuch wohl ausdrücken, dasselbe auf melissen- oder sonnabendgürtel-wasser giessen, und so lange waschen, biß es schneeweiß wird, von diesem schmaltz soll man eines gantzen eyes groß nehmen, darzu venedische seiffe 2 loth, hirsch-inschlit eines eyes groß, weiß lilien-öl, blau veilgen-sonnabendgürtel-öl, iedes 1 löffel voll, mutter-näglein-muscatenblüthe, rothe myrrhen, iedes 1 qvintlein, wilden saffran, was man zwischen 2 fingern fassen kan, kümmel ein loth, wachs so viel als von nöthen, koch es zusammen, daß man es auf ein leder streichen kan, so groß der bauch ist, in der mitten muß man ein loch lassen, und in der stunde der niederkunfft muß man es auflegen, und des tages 2 mahl überstreichen.

N. 71 Ein gutes kopff-sälblein, ist auch für die mutter gut.

ERstlich nimm eine hand voll frische melissen, röste sie in butter auf einem feuer gar gemach, alsdann drücke es aus durch ein sauber tüchlein, und wasche diese durchgedrückte butter in melissen-wasser 9 oder 10 mahl gar wohl aus, alsdann wäge die butter, und nimm halb so viel biber-geil-öl, und den halben theil muscatnuß-sälblein, mische diese 2 stück untereinander, so wird ein gelindes sälblein daraus, man muß es auch auf ein kohlfeuer durch einander sieden lassen, alsdann in einem saubern geschirr wohl verbunden aufbehalten; auch ist zu mercken, daß man dieses sälblein mit einem höltzernen spatel lange rühren muß, biß es stehet, so ist es gerecht und gut vor die kopff-schmertzen, und sonderlich für die mutter, man kan es auch auf den nabel in einer nußschalen auflegen.

N. 72 Ein umschlag für grosse hitze der frauen im kind-bette.

MAn nehm ein wenig kampffer, ein wenig nägelein, muscatnuß, muscatblüthe, zimmet, saffran nach gefallen, alles klein gestossen, mit den

tauglichen wassern angemacht, vierfache tüchlein darein genetzt, und die wie kleine pölsterlein laulicht auf die pulß gelegt.

N. 73 Wann eine kindbetterin grosse kopffwehen hat, und nicht schlaffen kan.

NImm 4 loth eysenkraut-wasser, 2 loth hollunderblüth-wasser, 2 loth weisses betonien-wasser, ein halb qvintlein saltz, vermische es zusammen, netze vierfache pölsterlein oder läplein darein, legs auf beyde schläffe, wanns trocken wird, netze sie wiederum ein.

N. 74 Wann eine kindbetterin nicht schlaffen kan.

NImm weissen gestossenen mohn, ein wenig weiber-milch, und etliche gestossene pfersich-kern, machs mit eyerklar an, legs zwischen tüchlein auf beyde schläffe.

N. 75 Wann eine frau im kindbette närrisch wird.

SO soll man ihr ein fontanell auf den lincken fuß einwerts setzen, und es stehen lassen, biß sie wiederum mit einem andern kinde schwanger gehet.

N. 76 Wann eine frau im kindbette verstopfft ist.

DA nimm eine süsse milch, laß sie stehen, biß daß sie aufwürfft, nimms ab, rührs in einem kleinen rühr-gefäßlein, biß es eine butter wird, so man dessen einer welschen nuß groß hat, schabt man darein eine halbe muscatnuß, putze alsdann eine nußschale sauber aus, thue die butter darein, legs der frauen auf den nabel, so es auf einmahl nicht hilfft, so thus 2 oder 3 mahl; es hilfft.

N. 77 Ein anders.

GIeb ihr butter-zäpflein mit küchen-zucker, und gesäheten kümmel unter einander angemacht.

N. 78 Wann eine frau im kindbette keinen stuhl haben kan.

NImm von einen frisch gelegten ey den dotter heraus, zerreib ihn wohl in einer magern fleisch-suppe, gibs der frau morgens und abends zu trincken, so wirst du sehen, das sie natürliche stühle bekommt; es ist bewehrt.

N. 79 Wann eine frau im kindbette ein magen-wehe hat, und ihr die speisen nicht schmecken.

SO nimm lorbeer-staub auf einen bissen brodt nach dem essen, oder zu nachts, und auch des morgens.

N. 80 Wann einer frauen die milch verlaufft.

NImm ein schönes mehl und milch von derselben frauen, so viel man haben kan, mach ein teiglein/ backe etliche küchelein oder zeltlein auf einem heissen heerd, dieselben zeltlein mag die frau wiederum in einer fleischbrühe, oder wie man sonst kan, einnehmen, die milch kommt wieder.

N. 81 Ein anders.

DIe/ so kinder säugt, soll offt sallat mit hüner- oder anderm fleisch gekocht essen/ das macht milch, benimmt denen kindern die übrige hitz, und macht sie schlaffen.

N. 82 Ein anders die spün oder milch zu bringen.

WAnn einer frau die spün oder milch verlaufft, so lege veilgen-wurtzel ins trincken.

N. 83 Wann die ammen wenig spün oder milch haben.

DA soll man nehmen kümmel, so viel man zwischen 2 fingern fassen kan, und so viel fenchel, und chamillen-blumen, was man mit 3 fingern fassen kan, und ein löffel voll haber-körner in ein seidel ungesaltzener suppe sieden lassen, bey einer viertelstunde, biß der haber aufgeschwüllt, alsdann alle andere tage morgens und abends, iedes mahl den halben theil zu trincken geben, das nehret die spün oder milch, zertheilt die blähungen/ und ist gut für die winde.

N. 84 Ein anders.

SIedet weitzen in einer milch, oder in einer rindfleisch-suppe, daß die suppe weiß darvon wird; und der ammen darvon zutrincken gegeben, ist gar gut.

N. 85 Einer frauen viel gespün oder milch zu machen.

MAn nimmt grünen fenchel, siedet den in wein oder milch, und des morgens getruncken.

N. 86 So eine amme ihre zeit bekommen, soll man diese suppe sieden.

MAn soll nehmen chamillen-blumen, so viel man mit vier fingern fassen kan, auch so viel kümmel in einer hüner-oder rindfleisch-suppe sieden lassen, so lang als ein paar eyer sieden; abends und morgens darvon getruncken, das befördert ihre zeit, und macht, daß die kinder kein reissen bekommen.

N. 87 **Ein anders.**

NImm eine gute fleisch-suppe, giesse sie mit baum-öl vermischt wohl ab, und laß sie trincken, es stillet das reissen.

N. 88 **Die spün oder milch zu vertreiben.**

NImm wachtel-schmaltz, schmier dich hinten abwerts damit zwischen den schultern.

N. 89 **Ein anders.**

DJe milch zu vertreiben, bindet man einem weibe einen haasen-balg, mit wilden bärn-schmaltz angeschmiert, zwischen die schultern auf, der haasen-balg muß 4 bänder haben, mit welchen man ihn anbindet.

N. 90 **Für aufgesprungene wartzen.**

NImm marck von kälber-füssen, und capaunen-schmaltz, laß es zergehen, wann das kind getruncken hat, so schmiere die wartzen.

N. 91 **Eine salbe für die kind-betterin, so die wartzen aufbrechen, oder offen seyn, daß sie nicht säugen können, oder so eine schwangere frau offene wartzen hat, wormit ich mir selbsten geholffen.**

NImm schönen weissen tragant, so viel du zwischen 3 fingern fassen kanst, und so viel qvitten-kerne, als des tragants, gieß rosen-wasser darein, und laß weichen, biß das wasser wohl dick wird, dann so nimm ein halb maaß gute milchram oder sahne, siede sie so lange, biß es schmaltz gibt, seige das schmaltz herab, weil es noch heiß ist, nimm geschwind, wie eine welsche nuß groß, fladen-honig, mit wachs und allem, den tragant mit dem qvitten-kern-schleim, so durch ein tuch gedruckt, vermische alles unter das schmaltz, von milchram oder sahne, eine gantze stunde lang klopffs oder rührs, so wird ein gantz weiß sälblein, streichs auf ein tüchlein, und legs über die wartzen, so das tüchlein trocken, muß man dasselbe mit dem sälblein wieder überstreichen, und überlegen, so das kind getruncken hat, so legt mans geschwind auf, es können schwangere frauen morgens und nachts brauchen, als ein præservativ, so brechen die wartzen nicht auf.

N. 92 **Wie nach der niederkunfft sich zu verhalten.**

JE länger man nach der niederkunfft kein wasser trinckt, je besser ist es, sondern nur gute hüner-suppe, je besser thut sich der leib ausreinigen,

und ausheilen; wann man aber wasser trinckt/ so muß man dieses trincken, wie hernach folgt, man befindet sich wohl darbey, wann es gleich nicht wohl schmeckt, so ist es doch gesund, und reiniget wohl aus.

Man nimmt graßwurtzel, reinige die härlein, und das unsaubere hinweg, wasche sie sauber aus, schneide sie gliedweiß, wie es die graßwurtzel hat, auf einen krug von 3. maaß wasser nimm eine hand voll der graßwurtzel, 2. hand voll zisern oder erbsen, die muß man zuvor übersieden, und das erste wasser darvon hinweg giessen, und wieder mit den graßwurtzeln sieden lassen, daß die zisern auffspringen, alsdann nimm ein loth cassia lignea, schneids klein, wie zimet, thue es in das siedende wasser, und gleich weg vom feuer, und wohl zugedeckt, daß kein dampff darvon mag, so aber eine frau grosse hitze und durst hätte, kan man rohe gersten mit den zisern sieden lassen, nur so viel gersten, als man mit 5. fingern fassen kan, man kan auch der frau ein stücklein gebrenntes hirsch-horn in das geschirr, daraus sie trinckt, nach geduncken legen, oder auch mit dem wasser sieden lassen, dieses wasser pflegt man 14. tage oder drey wochen lang wegen der reinigung zu trincken.

So aber eine frau verlangt bier zu trincken, soll man sehen, daß es gerecht sey, und nicht zu viel hopffen darbey ist, so es in keller gebracht wird, soll man einen zweymäßigen hafen oder krug voll heraus lassen, und in ein pinckel-oder läpplein 5. oder 7. gereinigte lorbeer, 7. oder 9. nägelein, ein wenig muscaten-blüthe, eine halbe muscaten-nuß, alles zusammen in ein pinckerlein oder läpplein gethan, und in dem bier eine gute weile sieden lassen, darnach ein wenig lassen erkühlen, aber zugedeckt, und wiederum in das väßlein giessen, mit sammt dem pinckerlein oder leinenen säcklein, und das vaß verkeilen, man kan auch oben auf das beil oder spontloch, und väßlein etwas leim legen, so wird das bier nicht so bald sauer, ein solches pinckerlein oder säcklein kan man auch vor die amme im bier sieden, damit das kind nicht so viel wind darvon bekommt, aber die muscaten-blüthe muß man auslassen, damit es der amme ihre rosen oder monat-zeit nicht treibe, das bier muß wohl abgelegen und nicht sauer seyn.

N. 93 Dieses ist auch gut.

Nimm anderthalb pfund rind-fleisch, das brätig oder mager, und nichts fettes darbey ist, und einen hüner-bug, so auch mager, 3. petersilgen-wurtzeln, ein wenig kümmel und muscaten-blüthe, daß es einen geschmack hat, wanns gesoten ist; kalt durch gesiegen, und 8. tage getruncken an statt eines andern wassers.

N. 94 Das capaunen-wasser zu distilliren, welches die frauen in Welschland im kind-bette die gantze sechs wochen trincken.

NImm 3.4. oder wie viel du wilst capaunen, die mager seyn, gieß frisch brunnen-wasser daran, ohne saltz, zuvor rupff und reinige sie, wie man sonsten einen capaunen kochen will, laß sieden, doch nicht gar zu viel, damit die capaunen völlig oder gantz bleiben, und nicht zerfallen, nimm das fleisch alles sauber von den capaunen, thue die beine und haut darvon, leg es in ein gläsernes brenn-zeug, und gieß von der suppe, darinnen die capaunen gesoten, daran, daß die suppe 2. finger über das fleisch gehe, brenne es kühl und langsam aus, wann das fleisch gar trocken wird, kan man es mit der suppe feucht machen, darinnen die capaunen gesoten haben, und fortan ausbrennen oder distilliren, vermachs wohl im brenn-zeug, damit keine krafft davon komme, das distillirte wasser thue in ein erdenes weites geschirr, und laß es an einem kühlen ort stehen, mit einem weissen tuch zugedeckt, und seige es alle tage 2. mahl durch ein weissen parchet, biß es den geschmack gantz verliehrt, und gantz klar wird, welches gemeiniglich in viertzig tagen geschiehet.

N. 95 Die kräuter in das schwitz-bad in 6. wochen nach dem kind-bette zu gebrauchen.

MElissen, mutterkraut, eybisch, käßpappel, glaßkraut, chamillen, allerwelt heyl, haber-stroh, worinn der haber noch ist, wacholder-knospen, dieser kräuter legt man eins um das ander in einen kessel, biß er voll ist: gieß dann voll mit wasser, laß auf einer heissen heerd-statt über nacht stehen, frühe dann wohl sieden lassen, man kan auch rothen beyfuß, und etwas wenig eisenkraut darzu nehmen.

N. 96 Die salbe zum glieder schmieren.

WAnn man in dem schwitz-bad ist, gestossene wacholder-beeren, venedische seiffe geschabt, mit brandtwein, als wie ein teig unter einander gerührt, die gantzen arm und füsse wohl darmit geschmiert, die füsse biß über die knie, und bauch herab geschmiert, nachdem mit einer erbes-suppe, mit einem schwamm hübsch herab gewaschen, auf die letzt mit einem starcken wein, so mit lavendel, roßmarin gesoten, hübsch die glieder und gantzen leib genetzt, und abgewaschen, darüber in ein geräuchertes und gewärmtes bett gegangen.

N. 97 Wann einer frau die mutter vortritt.

WAnn ein weib den schaden in ihr befindet/ daß sie einen bruch der mutter an ihr hat, die nehme 2 strahn rohes garn, und laß das einäschern, und einsieden, biß das zeit ist auszuwaschen, schütte das gesotene garn in einen hafen oder topff, laß das weib darüber sitzen, daß der dampff wohl auf den schaden gehet/ und wohl sanfft erwarme, das thue abends, und morgens/ biß du empfindest, daß der schaden weich wird/ daß mans wieder an seinen ort bringen kan. Das garn kan man allzeit wärmen, wann mans brauchen will, das weib soll ihr schonen, daß sie nicht laufft/ steigt, springt/ auch soll sie achtung geben/ daß sie nicht harten stuhl-gang hat, oder nicht heben darff, dann diese dinge verursachen den schaden; weiter thue wie folgt: Nimm gänse-schmaltz/ das in kein wasser kommen, dann könig-körner und blumen/ stoß sie klein, laß es in dem fett wohl sieden, daß die blumen gantz weich werden, thue das in ein weites kleines säcklein/ legs in die schooß/ daß es den schaden hinein drückt, laß stets liegen, wanns erkaltet/ so leg ein anders hin/ wilst du sitzen/ setze dich darnieder, daß sich das säcklein wohl hinein begebe/ wann du das säcklein applicirt hast, so bind ein loth gelben agtstein über den nabel, laß ihn 3 tag und nacht liegen/ und wann der agtstein vom leib ist kommen, so nimm schmaltz von einer bärin/ einer haselnuß groß/ und das weib stehe über einem kohl-feuer, und laß ihr über die schooß unten anräuchern, wohl schmieren, wohl einreiben, und nicht weiter umgreiffen, als eines groschen breit, und nimm nicht mehr als einer haselnuß groß bärnschmaltz, das thue 7 abend nach einander. Sie lege sich alsobald auf den rücken nieder: wann man das weib schmiert, soll sie das säcklein und agtstein nicht brauchen, und mit fleiß acht haben, damit der bruch im leib sey.

N. 98 Wann die unrechte geburth ausgehet.

NImm kümmelstroh und moltenkraut, darvon man besem macht/ rothe balsen/ in rothen wein gesoten/ in ein säcklein gethan, und für den fordern leib gehalten.

N. 99 Eine salbe, wann aus dem fordern leib was heraus gehet.

NImm eine ledige schild-kröte, hacke den kopff ab, thue solche in einen neuen schwartzen topff, und nimm gar ein altes schmeer, so viel als einer grossen hand, thue es zu der schild-kröte, decks zu/ vermachs mit einem leim, oder groben teig/ daß keine dunst heraus kan/ setze es in einem backofen, wann man das grobe brod einschiest, laß eine gantze nacht im ofen stehen, der ofen muß vermacht seyn/ damit er warm bleibe, den andern

tag nimmt man die schild-kröte aus dem topff heraus, und drückt die salbe durch ein tuch aus, mit dieser salbe muß man das creutz-bein mit warmer hand bey einen ofen oder kohlfeuer schmieren/ aber dieses nur 2 mahl in der woche, öffter nicht.

N. 100 Ein anders darvor.

MAn soll offt mit muscatennuß und gall-äpffel in die mutter räuchern, auch das creutz mit bärenschmaltz salben, hinten auf das creutz und nabel ein bruch-pflaster legen, oder ein pflaster von gips, und eyerklar, alle 2 tage verneuern, zuvor soll aber eine heb-amme die mutter hinein schieben mit einem warmen öl, so darzu tauglich, nachdem soll man nehmen schwartz-wurtzel, zu pulver machen, und nehmen 1 loth eyer-öl, 2 oder 3 loth baum-öl, unter einander vermengt, wie einen zapffen machen, warm in das öl tuncken, ihr in leib schieben, darnach soll sie 14 tage liegen, mit dem fordern leib hoch, und dem obern niedrig, daß nichts heraus kan sincken, und es verheilen kan.

N. 101 Ein gutes mittel vor den fürfall, vor oder nach der geburth zu gebrauchen.

SO eine frau niederkommen will, und sich solcher zustand zeigt, nimm eine gute hand voll himmel-brand-kraut/ thue es in einen topff, gieß den halben theil wasser, und halben theil wein darauf/ laß ein wenig einsieden, schütts in ein schäffel oder gelte, laß den dunst der frauen an den leib gehen/ alsdann nimm himmelbrand- oder königkertzen-öl, nur laulicht gemacht, tunck ein doppeltes tüchlein darein, legs auf den ort/ und drücks wieder mit dem tüchlein in leib, und behalt das tüchlein darauf, so es trocken worden/ wieder eingetunckt/ und solches etliche mahl gebraucht, man muß sich etliche tage stille halten im bett; so das weib aber auffstehen muß, kan sie das eingetunckte tüchlein auf den leib binden, daß es bleibt; Das hirschen-inschlit ist auch gut, wann mans zergehen läst und den zustand einschmiert/ und wohl wieder in den leib gedrückt; man legt auch das gesotene kraut auf den leib zwischen 2 tüchlein, so warm mans leiden kan/ es ist gar bewehrt, und an etlichen persouen probirt worden.

Man braucht auch von einer bärin das schmaltz/ und schmiert auch das creutz warm damit; wann die salbe gebraucht wird, muß man ruhe darbey haben, und wenigst 10 oder 14 tage darbey liegen bleiben. Was zu diesem zustand zu gebrauchen.

Erstlich wollenkraut, eichenes laub, käßpappeln, eisenkraut, spitzigen wegrich, iedes 2 oder 3 hände voll/ dürr oder grün in einen hafen oder topff gethan, und wasser darauf gegossen, wohl sieden lassen, mit diesen soll sich das weib, so warm sie es erleiden kan/ dünsten oder bähen, auch spitzigen wegrich allein in wasser sieden/ und den schaden darmit waschen, hernach

ein tüchlein eines fingers dick mit butter überstreichen, und tormentill-wurtzel-pulver wohl darauf streuen, ein wenig warm machen, auf den schaden aufgelegt, und so viel möglich darauf gedrückt, einen bauschen von tüchern darauf gebunden, daß es nicht weichen kan, dieses vorgeschriebene muß acht tage gebraucht werden.

N. 102. Wann eine frau in dem kind-bette verderbt wird, daß ihr der fordere leib ausgehet.

NImm rothe korn-blumen, machs zu pulver, und streue den fordern leib wohl ein, und schmiere den leib mit himmelbrand-öl, und drücke ihn mit warmen tüchern hinein.

N. 103 Wann sich die mutter heraus begiebt.

MAn nehme dotter-öl, mach es warm, tuncke ein fetzlein oder tüchlein darein, und steck es in den leib, so weit als man kan, aber daß mans wieder kan heraus ziehen, das kan man etliche mahl thun, ist gut.

N. 104 Wann einer frauen die unrechte geburth ausgehet.

MAn nehme pappel-kraut samt der wurtzel, sieds in einer geiß-oder ziegen-milch, darnach nimms also warm, und setze die frau mit dem leib darauf, es ist bewehrt und hilfft.

N. 105 Wann einem weibs-bild der unter oder fordere leib geschwüllt, sie sey schwanger oder nicht.

SO nimm himmelbrand oder königkertzen, chamillen, pappel, eybisch in milch gesoten, und die säcklein mit himmelbrand-öl angeschmiert, und also warm übergelegt.

N. 106 Wann eine frau einen schaden bekommt, daß sie das wasser nicht halten kan.

SO nimm braunellen-isop-lilien-rosen-chamillen-wasser, mische alles durch einander, und giebs der frauen zu trincken, es hilfft sie in ihren brüchen, und vergehen ihr darvon.

N. 107 Die blattern oder blasen, so denen frauen am leibe wachsen.

NImm zeitlosen-kraut und grünspan, eines so viel als des andern, machs zu pulver, streue es auf die blattern oder blasen, sie vergehen, und beisset es von grund aus; wann es aber am hintern leib wäre, so mache feigen zu einem pflaster, und streue das pulver darauf, es frist hinweg

hinweg, alsdann heile die löcher zu mit pflaster oder salbe, so heilsam ist.

N. 108 **Wann einer die mutter schwürt.**

Trinck 3. morgen nach einander rosen- und lilien-wasser unter einander gemischt, es vertreibt alle innwendige unreinigkeit der mutter.

N. 109 **Verzeichniß, was für artzneyen vonnöthen seyn, wann eine frau schwanger gehet, und wie man sich soll in dem kind-bette verhalten.**

Erstlich räucher-kertzen, zum ausräuchern des leingewands der kind-betterin, wie auch das bette.

Waldrauch zum ausräuchern der fremden frauen und andern, so aus der lufft kommen, und zu der kind-betterin hinein wollen.

Coriander zum räuchern, die wehen zu befördern im niederkommen.

Gelbe veilgen, eben deßgleichen zum räuchern.

Item allerley gewürtz auf einem teller zu labung des kindes und der mutter zu gebrauchen, als zimmet, näglein, muscaten-nüsse, saffran, zitwer, schwefel-kertzlein.

Galgant für die ohnmachten an die ungenannte finger zu binden.

Bibergeil nach der geburth wegen der mutter.

Schwartz freiß- oder schwere noth-pulver vor das kind, auch die mutter, wanns vonnöthen wäre.

Lindene kohlen für das kind.

Elend-klaue.

Gebrenntes hirsch-horn.

Graues edelgestein-pulver.

Präparirte perlen.

Geschlagenes gold zur hertz-stärckung einzugeben.

Hirsch-creutzlein pulverisirt, einer niederkommenden frauen die frucht zu befördern, eines auf einmahl einzugeben in weiß lilien-wasser, das gibt man nur, wann die wehen nicht recht starck kommen wollen, und es verzieht darmit, wann aber die wehen von sich selbsten kommen, darff mans nicht eingeben; gebrennten scharlach zum blut-stillen, eine messer-spitze voll in klapper-rosen-wasser, wann es vonnöthen thut, einzugeben.

Alkermes ohne bisam zum hertz-stärcken, muscaten-nüß-sälblein, eben zur hertz-stärckung.

Mythridat, wann das kind schwach ist, innwendig dem kinde an dem gaumen zu streichen, und auf die fuß-söhlchen zu legen.

Item

Item kinder-balsam.

Hertz-carfunckel-wasser.

Zimmet-wasser ohne wein gebrennt.

Schwartz kirschen-wasser.

Lindenblüth-wasser.

Ein wasser von rothen kornblumen gebrennt, so man auch klapper-rosen nennet/ die im getreide wachsen, welches man einer gebährenden frauen, wann ihr in der geburth oder kindbett das geblüth zu sehr entgehen wolte, 3 löffel voll auf ein mahl, oder so lang es die noth erfordert eingeben, soll, ist sehr gut.

Weisses lilien-wasser.

Gelbes veilgen-wasser.

Item melissen-wasser, welches einer gebährenden frauen die geburt befördern mag, kan einer nach noth 2 oder 3 löffel voll gegeben werden, iedes besonders, dann sie in der würckung nicht eines seyn.

Mutter-wasser.

Weiß lilien-öl zum schmieren, und wie es die hebammen brauchen.

Gelbes veilgen-öl.

Capaunen-schmaltz.

Gänse-schmaltz.

Frisch ausgepreßtes süsses mandel-öl, welches man erst frisch muß auspressen, wann eine frau zum kind gebähren gehet, eine stunde nach der geburth der kindbetterin eingeben in einer hüner-suppen.

Adlerstein, die geburth zu befördern, unter das rechte knie gebunden, wann das kind gewendt ist, hingegen in währender schwangerheit am halß getragen, soll die leibes-frucht erhalten.

Blut-stein.

Ein bürstlein, wann das kind schwach ist, auf der sohlen darmit zu kratzen

Ein kleines beinernes röhrlein, wann das kind schwach ist, demselben in den mast-darm zu blasen.

Bett-schüssel oder nacht-topff zum stuhlgang.

Fäschen oder binden zu den füssen, daß die wehen nicht darein schiessen, so bald man zum kind kranck wird, muß man die füsse faschen oder binden biß über die knie, dann es eine übele sache ist, wann die wehen in die füsse schiessen, so hat man allzeit mit veränderung des wetters schmertzen darinnen.

Frisch brunnen-wasser in todes-gefahr das kind zu tauffen.

Guten wein zum aufbinden auf den geburths-ort, ein theil ungesaltzene rindfleisch-suppe, und ein theil guten weissen wein, baum-öl noch so viel, als der

der wein und suppe ist, oder an statt des baum-öls weiß lilien-öl genommen, laß es unter einander sieden, wie ein lehnes ey, netze vierfache leinene tücher darein, legs der frauen, so warm sie es erleiden kan, über gemeldten ort, auf das meiste 3. mahl, wo aber von der geburth grosse geschwulst verhanden wäre, öffters gebraucht, ist sehr gut.

Pinckerlein oder säcklein für das ungeseguete oder beruffen nach der niederkunfft in den 6. wochen zwischen den brüsten zu tragen.

Erstlich nimm s. v. von einem roß-zürge oder apffel, assanck oder teuffels-dreck, bibergeil, campffer, etliche saffran-blüthen, lindene kohlen, ein geschnittenes rindlein brod, geschnittene räucher-kertzen, so am lichtmeß-tag geweyht worden, rothe myrrhen, weyhrauch, von jeden ein wenig, dieß alles mischt man gar wohl unter einander, und binds alsdann in einen rothen zindel, oder weisses tüchlein ein, zu einem pinckerlein oder säcklein, knüpfft ein schnürlein daran, und hengts am halß.

Dieß bad hab ich, und viel frauen den kindern allzeit, wann sie gebohren worden, das erste bad zurichten lassen, wie hernach folgt: wegen verhütung der freiß oder schweren noth, es ist auch andern gebraucht worden, deren kinder sonsten allzeit an der freiß oder schweren noth gestorben seynd, denen dieses bad geholffen, daß ihnen die kinder seynd beym leben blieben. Probatum.

Nimm 3. hand voll pöonien-rosen, 3. hände voll linden-blüthe, 3. gute messer-spitzen klein geschnittene eichene mistel, klein geschnittenes bibergeil 3. messer-spitz, 15. pöonien-kerne, thue es in einen neuen hafen oder topff, gieß 3. halbe maaß guten weissen wein darauf, daß der wein über die kräuter gehet, laß über nacht stehen, so es seyn kan, wann es gleich länger stehet, hat nichts auf sich, man muß die kräuter einweichen, so bald die frau kranck wird zum kind, laß es hernach nur etlich süde thun, oder siedheiß werden, mit dem bade das kind, und so mans zum erstenmahl badet, giest man die kräuter unter die bade-windeln sammt dem wein, und macht es alsdann mit dem wasser in der wärme an, wie es seyn soll.

Man giebt auch in dem ersten bade, und also 9. tage nach einander in einem schwartzen kirsch- oder linden-blüthe-wasser, oder da sie das wasser nicht leiden können, und allzeit brechen, in einer suppe gar ein wenig elend-klau, so gerecht ist, und durch ein dünnes tuch gefähet oder durchgeschlagen, auch ein schwartz pülverlein, und ein wenig lindene kohlen, mit einem geschlagenen gold, alles zusammen gemischt, mach 9. theil daraus, so kommt auf einen tag eine kleine messer-spitz voll auf einmahl einzugeben. Probatum.

Fieber-zustånde.

In fieber-zuståndeu ist sich des fleisches und aller harten/ auch gesaltzenen und fetten speisen/ wie nicht weniger des weins/ und aller gar zu hitzigen sachen zu enthalten.

N. 1 Dieses ist gut.

ERstlich muß man sehen/ ob eine hartigkeit auf einer oder andern seiten ist zu spühren bey denen rippen/ welches dann müste erweicht werden/ als der miltz/ mit tamariscen-weiß-lilien-öl/ capaun-fett/ mit ein wenig ochsen-marck/ und etlichen tropffen brandtwein angemacht; die leber aber mit weiß lilien-blau veilgen-öl/ rosen-sälblein/ und limonien-safft angemacht/ damit die leber kühl werde/ und der miltz warm/ jedes mit seiner salbe geschmieret.

N. 2 Ein anders.

NAch dem purgiren/ wann wieder das fieber kommt/ kan man vor dem angriff/ wann es die grosse hitze verhindert/ ein gläßlein angemachten wein mit wermuth-centauer-cardobenedict-und gamanderlein-kraut eingeben; wann das fieber sehr hitzig ist/ so kan mans in frischen wasser kochen.

N. 3 Noch ein anders.

KRebs-augen/ hirsch-horn/ jedes 1. messer-spitz/ salpeter was weniger/ 1. stund vor dem fieber einzugeben.

N. 4 Item/ dieß ist auch gut/ wann mans schon drey stunden gehabt hat.

MAn nehme hirsch-horn/ krebs-augen/ präparirt/ jedes 20. gran/ brein-zeltlein 5. gran/ alles zu pulver gemacht/ diß in wasser auf einmahl gegeben/ solches muß man jederzeit thun/ so offt das fieber kommt.

N. 5 Ein anders.

MAn muß nehmen krebs-augen/ das erste mahl 7. das ander mahl 5. das dritte mahl 3. und stossen/ jedes theil besonders/ wann das fieber kommt/ in eßig abrühren/ auf einem löffel eingeben/ und solches auf 3. mahl gethan.

N. 6 Das kraut gratiolæ vor das fieber.

ERstlich nimm dieses kraut 12. ständlein/ zerschneid es/ wie das geschnittene stroh/ thue es in ein häferlein oder töpflein/ und gieß ein halb seidel wein darauf/ laß es über nacht stehen/ des morgens ein sud aufthun lassen/

lassen, hernach drückt man es starck aus, und gibts den krancken zu trincken, dieses purgirt die gall unter und über sich, ist ein köstliches mittel in alten und langen fiebern, wie auch in der wassersucht.

N. 7 Das tränncklein in fiebern.

MAn nehme cardobenedicten, centauer-weinrauten, cronabeth-oder wacholder-beer, jedes 1. hand voll, gieß ein maaß wein darauf; der wein muß heiß seyn, laß über nacht auf einer heissen heerd-statt stehen, hernach ausgedrückt, darvon alle morgen ein halb seidel genommen dienet in fiebern sehr wohl.

N. 8 Ein anders vor allerley fieber.

MAn nehme einen guten kreen oder scharffen meerrättig, den sauber geschabt, hernach muß man 76. oder 77. blättlein herab schneiden, und einen scharffen wein-eßig daran giessen, und 24. stunden lang beitzen oder weichen lassen, der eßig aber muß einen guten zwerch finger über den kreen ausgehen, von diesem muß man 3. tage frühe 2. löffel voll davon einem zu trincken geben, 3 oder 4. stunden darauf fasten, und wann das aus ist, so macht man wieder ein frisches, und brauchts so lang, biß das fieber vorüber, und ein ende hat. NB. Vor das hitzige fieber muß mans nicht brauchen.

N. 9 Ein anders darvor.

GJeb einem menschen etliche mahl ausgebrenntes oder distillirtes baldrian-wasser zu trincken, abends und morgens.

N 10 Ein anders.

NJmm die wurtzel und kraut centauer oder tausendgülden-kraut, drück den safft heraus, sammt spitzigen wegrich-safft, vermisch es, und gibs zu trincken.

N. 11 Vor das drey-tägige fieber, denen, die blöde oder schwache magen haben.

NJmm eine hand voll zichorien, cardobenedicten ein drittel einer hand voll, genßrich eine halbe hand voll, wein und wasser jedes anderthalb maaß, laß halb einsieden, davon gieb einem kalt zu trincken, so viel er will, und diß etliche mahl.

Da einem der magen aufstößt, gelb, grün und bitter, der nehme braune betonien eine hand voll, rothe krausemüntzen eine halbe hand voll, lerchenschwamm 1. loth, zuvor klein zerschnitten, in ein frisch brunnen-wasser

 gelegt,

gelegt, zu den vorigen stücken gethan, und in drey maaß wein wohl gesoten, dessen genug getruncken, biß hinweg ist, auch bißweilen einen löffel voll entzian-wasser, mit ein wenig calmus-pulver genommen, biß der magen sich einrichtet, und die gall gedämpfft wird.

N. 12 Ein anders vor das fieber.

Cardamomen, zitwer, galgant, ingber, langen pfeffer, paradeiß-kern, muscaten-blüthe, nägelein zimmet, jedes 1. qvintlein, diese stücke alle göblicht zerstossen, und in ein glaß gethan, 1. maaß guten wein-eßig darauf gegossen, über nacht stehen lassen, darnach ausgepreßt, morgens und abends 2. oder 3. löffel voll eingenommen, dieses ist an einem probiret worden, der 12. jahr nach einander das fieber gehabt.

N. 13 Mehr ein anders, absonderlich für das vier-tägliche fieber.

MAn nimmt das hertz, so noch lebt, von einem hecht, und thut das alsbald in ein löffel voll eßig, lästs darinn abstehen, und denselben eßig, so bald das fieber will angreiffen, getruncken, es ist bewehrt.

N. 14 Eine bewehrte kunst vor das drey-tägliche fieber, so viel hundert personen geholffen hat.

NImm 9. oder 10. stauden erdbeer-kraut sammt der wurtzel, wasch es in kaltem wasser gar schön, und thus in ein häferlein oder töpflein, gieß ein seidel oder nössel wein darauf, und laß halb einsieden, darnach wann gleich das fieber kommt, so seige den wein herab, und trinck den fein warm, 2. oder 3. mahl, es hilfft.

N. 15 Ein anders.

NImm um 2. pfennig campffer, den in brandtwein gelegt, etliche stunden stehen lassen, biß er zergehet, wann man das fieber merckt, so trinckt mans aus, vor einen starcken menschen ein mährisch seidel, dieß 2. oder 3. mahl gethan.

N. 16 Ein anders.

THue um 2. pfennig campffer in ein tüchlein, und hinten an halß gehengt, man muß es 12. stunden hengen lassen.

N. 17 Ein anders darvor.

NImm weissen terpentin, bind ihn 24. stunden auf den pulß, so ziehet es das fieber heraus, schadet auch den schwangern frauen nicht.

N. 18 Noch ein anders.

NImm gebratene zwiebel, schneide sie über die breite von einander, binde jeden theil auf die pulß 24. stunden, wirff jedes in ein fliessend wasser, das thue 3. mahl.

N. 19 Recept vor allerley fieber.

ERstlich nimm 3. zählein von knoblauch, 3. pfeffer-kern, und ein wenig saffran, stosse es durch einander, und binde es auf der lincken hand auf den kleinen finger, zwischen die 2. glieder auf, laß es 24. stunden liegen, so ziehet es eine blase auf, dieselbe stich auf, daß sie ausrinnt, so ist das fieber hinweg.

N. 20 Für das heimliche fieber.

MAn nimmt fünff-fingerkraut, legts in die schuh, und behält es also 9. tage nach einander, so vergehets.

N. 21 Ein anders.

WAnn das fieber ankommt, nimm eine wurtzel von gespitzten wegrich, leg es auf das hertz-grübel, und sich wohl zugedeckt, so bekommt man einen schweiß, es soll gewiß helffen.

N. 22 Vor allerley fieber.

ERstlich nimm gelbe rüben oder möhren, die man pflegt zu kochen, und zu essen, brate selbe vorhero in heisser asche, wann sie weich worden, nimm sie heraus, schneide sie schnitten-weiß, legs so warm, als mans erleiden kan, auf den magen, bind es zu, damit man sie die gantze nacht behält, wann aber das fieber solte wieder kommen, so brauch wieder frische rüben, das fieber vergehet.

N. 23. Wann einem nach dem fieber innwendig in der seiten oder leber pinckel oder knötlein auffahren, so von einer bösen materie herkommen, welche vom fieber übrig geblieben.

ERstlich nimm rättich und schmollen oder grume von rockenen brodt, und 4. löffel voll lein-saamen, stoß es unter einander in einen mörsel, alsdann mische lein-öl darunter, streichs auf ein tuch, legs warm über denselben ort, fäsch oder binds wohl ein, laß 2. tag liegen, es wird allen ungesund oder böses durch den stuhl weg treiben. Probatum.

N. 24 Ein pflaster fürs fieber und gelbesucht.

ERstlich nimm zwey gute hände voll wermuth, schöllkraut und nachtschatten, jedes eine grosse hand voll, schneide diese kräuter klein, nimm 15. wacholder-beeren, stosse sie in einem höltzernen mörsel, dann nimm altes schmeer 3. eyer groß, stoß wohl durch einander, nimm alsdann ein leder, streich bemeldte materie darauf, mach 2. pflaster, eins leg auf den magen, das andere hinten entgegen, fäsch oder binde wohl den leib, laß 3. tag und nacht liegen, alsdann nimms hinweg, und wirff es in ein rinnendes wasser, so wird es dem krancken die gelbesucht vertreiben, und wird offen im leib, schadet niemand, es hat jungen und alten leuten geholffen.

N. 25 Ein anders.

NImm gillwurtzel oder curcuma, wie mans dem vieh braucht, mach es zu pulver, auch so viel altes schmeer, stoß es in einem mörsel wohl durch einander, und behalt es, wann ein mensch das fieber hat, oder bekommen wil, so schneide von einer leinwand 2. runde flecklein, wie einen thaler, darnach der fuß ist, streich das sälblein fein dick darauf, und leg es auf die fersen, behalts 4. tage auf, hilffts auf einmahl nicht, so kan mans wieder überstreichen.

N. 26 Vor hitzige fieber und bräune.

NImm ein hünlein, und rupffe es gar wohl aus, wann du aber keines hast, so nimm ein viertel von einem capaun, stoß es roh im mörsel, setz es in einem hafen zu, gieß lauter wasser daran, aber nicht gesaltzen, thue hertz-freud-blätter, endivien, zichorien-kraut, jedes 1. hand voll, sallat eine staude darzu, siede dieses alles mit den hünlein oder capaun-biegel, biß daß alles gar weich ist, von solchen wasser alle morgen warm einen guten trunck gethan, so lang biß es vergehet.

N. 27 Ein gut gesotenes wasser für die bräune oder hitzige kranckheit.

ERstlich nimm zwetschken, weinbeerlein, jedes eine hand voll, ein wenig aniß, eine kleine hand voll melonen-kern, einen löffel voll blaue veilgen, ein wenig süsse holtz, rohe gersten etliche körner, 6. neue ziegel trümmer, wie ein hüner-ey groß, wasche alles, ausgenommen den ziegel nicht, die plutzer- oder melonen-kern zerstoß in einem mörsel allein, thue es zu denen stücken, gieß drey halbe maaß wasser daran, laß ein seidel einsieden, und gieb genug darvon zu trincken, wann aber der krancke will haben, daß es schmecke wie ein wein, so nimm die hernach geschriebene sachen: Erstlich eine grosse hand voll gedorrte zwetschken, kirschen, weinschärling, eybisch oder

rothe pappel-blüthe, gieß drey halbe maaß wasser daran, laß ein seidel einsieden, und kalt werden, hernach dem krancken gegeben.

N. 28 Ein anders.

Nimm rättig, stoß den einen guten theil, gieß ein wenig rosen-wasser und rosen-eßig daran, mache schnee-ballen, gibs dem krancken in die hände, wann sie heiß seynd, so drücks wieder in diese suppe, es zieht gewaltig die hitze aus.

N. 29 Noch ein anders.

Nimm ein seidel rosen-wasser, ein halb seidel scharffen rosen-eßig, campffer einer erbes groß, ein wenig saffran, alles durch einander gemengt, und ein scharlach-flecklein darein gedrückt, und also warm auf das hertz gelegt.

N. 30 Scharlach-rosen-tinctur für hitzige fieber.

Nimm dürre scharlach-rosen 2. loth, gieß siedendes wasser darauf, dann ein halb qvintlein spiritus vitrioli, rührs wohl durch einander, laß über nacht stehen, darnach seigs durch, laß ein halbes pfund zucker darinnen zergehen, das heisse wasser, so man erstlich darauf gießt, muß nie so viel seyn, daß es denen rosen gleich stehet, diß ist eine köstliche kühlung und hertz-stärckung in hitzigen fiebern, absonderlich, wo ein durchbruch darbey ist.

N. 31 Laxir-mandel-oder plutzer-oder melonen-milch.

Man nimmt 6. loth mandel, kürbes-melonen-gurcken-und erd-äpffelkern, jedes anderthalb qvintlein, schlehen-blüthe-zimmet-wasser ohne wein, jedes 1. loth, saurampffer-blau veilgen-und borragen-wasser, jedes ein halb seidel, manna 6. loth, mach von mandel und saamen eine milch, seige es durch ein tuch, vermischt mit der manna. Diese dient wohl für die verstopffung der kleinen kinder, über alles aber in hitzigen und drey-tägigen, täglich-continuirlichen und schwindsüchtigen fiebern, einen mittelmäßigen trunck darvon zu geben.

N. 32 Ein köstliches fieber-pulver.

Tormentill-bibenell-angelica-meister-zitwer-baldrian-betonien-calmus-natter-gems-bärn-eber-benedict-weisse diptam-teuffels-abbißwurtzel, rothe rosen, jedes 1. loth, zimmet, muscatblüthe, nägelein, ingber, mastix, jedes ein qvintlein; saffran ein halb qvintlein, citronen-schalen, kreen und lorbeer, jedes ein halb loth; campffer 2, loth, tera sigillata, terra

S. Pauli,

S. Pauli, jedes 1. loth, myrrhen 3. loth, aloe hepatica 4. loth, boli armenæ anderthalb loth, feinen zucker 8. loth. Dieses alles klein zu pulver gemacht, wohl durch einander gemischt, so ist es fertig.

NB. Von diesem pulver nimmt man 2. gute messer-spitzen voll ein, gleich wann das fieber angreifft, in erdrauch- oder cardobenedicten-wasser; oder die es mit der kälte angreifft, denen kan mans in wein, oder die es mit hitz angreifft, in eßig eingeben, und darauf wohl schwitzen lassen. Dieses pulver ist auch gut in der pest zu gebrauchen, wann man auch zwey gute messer-spitzen voll in einem eßig eingiebt, wohl zugedeckt, und zwey oder drey stunden darauf schwitzen lassen. Man kans auch zu allerhand kranckheiten gebrauchen, wo schwitzen vonnöthen ist.

Item: Ist gut das sauere wasser fol. 22 num. 58
Item: Der goldene eßig fol. 33 num 1
Item: Der bezoar-eßig fol. 34 num. 2
Item: Der eßig fol. 37 num. 7
Item: Der safft fol. 39 num. 2
Item: Der qvitten-safft fol. 42 num. 14
Item: Das scorpion-öl fol. 67 num. 29
Item: Ist gut das pulver fol. 93 seq. n. 24. 25
Item: Das pulver fol. 99 num. 46
Item: Das elixir fol. 117 uum. 18
Item: Die präparirten wacholder-beeren fol. 118 num. 19
Item: Für das vier-täglich fieber ein laxir-wein fol. 126 num. 14
Item: Die edlen pillen fol. 130 num. 28
Item: Ein ander purgation fol. 132 num. 37
Item: Das recept, so zu finden unter der gelbesucht. fol. num. 14

Fraiß-zustände oder von der schweren noth.

In dieser kranckheit muß man das saure vor allem meiden/ auch was nur von einer säure einen nahmen haben mag/ die gar starcke bewegung und zorn schaden hefftig: der wein ist nicht allerdings rathsam.

N. 1. Vor die fraiß oder schweren noth.

Nimm mistel von haselnüssen/ die rothen seynd die besten/ gepülvert, ist vor die fraiß oder schwere noth trefflich gut, wann man die mistel allein giebt, muß man einem menschen, der gewachsen ist/ ein dritten theil eines qvintlein geben/ gemischt mit elend-klau und gebrennten hirsch-horn.

N. 2

N. 2 Ein anders.

DEn saamen von gelben veilgen zu pulver gemacht, und eingenommen, soll bewehrt seyn vor die fraiß oder schwere noth.

N. 3 Vor die fraiß oder böse kranckheit.

VOn haßelwurtzel-blätter, kärbel-kraut und weinrauten den safft ausgepreßt.

N 4 Ein anders vor die schwere noth.

DJe nachgeburth von einer frauen, die zum erstenmahl gebähret, sauber ausgewaschen, gedörrt, und zu pulver gemacht, davon so viel, als man auf ein kreutzer oder 3. pfenniger fassen kan, einem kind eingegeben, denen alten 4. mahl so viel.

N. 5 Ein pinckerlein oder säcklein vor die fraiß oder schwere noth zu machen.

MAn soll betonien, und himmelbrand-wurtzel vor der sonnen aufgang graben, sauber abwischen, schneiden, und anfassen, auch pöonien-kerne zwischen zweyen frauen-tagen auslösen, und anfassen, also lassen dörr werden, und so eines die schwere noth hat, an halß gehenckt, daß es auf das hertz-grüblein reicht, für grosse leute nimmt man 7. kerne und 9. wurtzeln.

N. 6 Ein anders.

EJchene mistel, die zu rechter zeit gebrochen, hencks dem, welcher diese kranckheit hat, an halß auf die blosse haut.

N. 7 Noch ein anders.

WEinkräutlin in das bett gelegt, daß er mit blosser haut darauf liege.

N. 8 Mehr ein anders.

WAcholder-beeren und schwämme in den mäyen, die gelb seynd, ausgebrennt, mit demselben wasser bestreiche dem menschen seine glieder in der wärme.

N. 9 Wieder ein anders.

WAnn ein mensch die fraiß oder schwere noth hat, und schmiers dem menschen im maul an gaumen, und auf das hertz-grüblein.

N. 10. Vor die fraiß oder fallende sucht, so gar offt probirt worden.

NJmm wild katzen-schmaltz, so viel als einer halben nuß groß, und wann der mensch die schwere noth am allerhefftigsten hat, so streichs

auf den nabel, daß es alles hinein gehe, es wird die person die noth wohl hefftiger haben, aber hernach ist es alles zu dem leben, und wirds nicht mehr bekommen, ist fast bewehrt, die person muß man still und finster haben, und keinen wein zu trincken geben.

N. 11 Vor die schwere noth und hinfallende sucht.

NImm das ey von einer schwartzen henne, die zum ersten mahl gelegt hat, dasselbe dörr mit schalen und allen, machs zu pulver, wann einer die kranckheit hat, so thue von dem pulver in eine federkiel, und blase ihm in die nasen.

N. 12 Vor die fraiß oder schwere noth.

EIne schwartze taube oder eine schwartze henne soll man von einander schneiden, und auf den kopff legen, dem, der die noth hat, und nachdem einem hunde zu fressen geben.

Item: Ist gut das wasser vor die schwere noth fol. 7 seq. num. 14. 15. 16
Item: Das wasser fol. 21 num. 52
Item: Das fraiß-pulver fol. 93 num. 21. 22
Item: Ist gut das bezoar-pulver fol. 90 num. 11
Item: Das rindscheitische fraiß-pulver fol. 92 num. 20
Item: Das hertz-pulver fol. 95 num. 31
Item: Das marggrafen-pulver fol. 98 num. 43
Item: Das pulver ibid. num. 44
Item: Der extract von menschen gehirn fol. 116 num. 17

Vor die blauen flecke

N. 1 Braucht man dieses.

NEtz ein tüchlein in heissen eßig, schlags über, wanns kalt ist, wieder gewärmet, diß so lang, biß es hat ausgezogen.

N. 2 Ein anders.

HEinen eigenen urin, also warm gebraucht, ist bewehrt, und läst nicht blau werden.

Item: Die köstliche alabaster-salbe fol. 70 num. 1

Vor

Vor die feig-wartzen.

N. 1 Mann und frauen zu gebrauchen, wann sie hefftig am leib- oder mast-darm schreyen, daß sie hart brennen, sonderlich, wann die frauen niederkommen.

Ist die krancke person keine kind-betterin, wann sie zu stuhl gehet, so lasse sie ein heiß gesotenes eichenes-laub untersetzen, also, daß der dampff unten in sie gehe, darein soll sie ihren stuhl machen, hernach nimm qvitten-kern, weich es in blauen veilgen-wasser, so wird ein dicker schleim, diesen drücke durch ein tüchlein, rühre darunter gelb veilgen-öl, und gestossen prossen-kraut, streich es fein dick auf, legs über, das thue so offt du stuhl hast, die kindbetterin sollen sich nicht auf das eichene laub setzen.

N. 2 Ein sälblein vor die feig-wartzen.

Nimm 1. pfund butter, die nur in kein wasser kommen, so viel trockenen küh-koth 2. teller breit, der koth stäubt hefftig, und ist vor die augen nicht gut, wann du es in butter klein zerbrockst, so halt den kopff hinweg, laß unter einander sieden, darnach seige es durch ein tuch, so wird ein sälblein daraus, salbe dich offt damit ein, dergleichen staubigen küh-koth findet man in den wiesen, und siehet aus wie ein schwamm.

N. 3 Vor die feig-blattern eine salbe.

Man nimmt 4. loth weisses rosen-öl, 2. loth silberglät klein gerieben, weisses wachs, mastix, jedes 1. loth, hirschen-inschlit 2. loth, 1. qvintlein campffer, daraus ein sälblein gemacht, auf baumwoll dick gestrichen, und zwischen die backen gelegt, und eine andere baumwolle darauf.

N. 4 Ein anders.

Frischen poley gestossen, ein wenig frisches brunnen-wasser darunter, offt aufgelegt, ist gut.

N. 5 Noch ein anders.

Nimm hollunder-stauden, schäle das erste häutlein, und nimm das mittlere, so schön grün ist, sied es in einem guten treutiner-wein, thue es in ein tüchlein, einer guten zwerch hand breit, und ein wenig länger, legs so warm auf, als du es erleiden kanst, und so offt es kalt wird wärme es wiederum.

N. 6 Mehr ein anders.

Stoß prossen-kraut zwischen 2. kiesel-steinen, und legs auf, das ist köstlich.

Vor die übrige feuchtigkeit des leibs/ dieselbe zu verzehren.

Solche patienten müssen sich enthalten von gar zu feuchten und kalten speisen/ der wein und von gewürtz gekochte sachen bekommen ziemlich wohl.

N. 1 Ist dieses gut zu gebrauchen.

MAn nimmt 2. qvintlein china, breit zerschnitten, gieß darauf anderthalb seidel hüner-suppe; wohl zugemacht, über nacht an einem warmen ort stehen lassen, zu morgens also zugemacht, den halben theil einsieden lassen, hernach an einen kühlen ort gesetzt, davon man alle tage frühe ein schählchen voll nehmen soll, brenn sie mit einer geriebenen semmel ein, und giebs zu trincken, von einem sude hat man 3. mahl zu trincken.

N. 2 Eine suppe vor diesen zustand.

ERstlich nimm china-wurtzel ein halb loth, helffenbein 1. qvintlein, rothen sandel ein halb qvintlein, diese species weicht man über nacht in einer hüner-suppe, und läst den andern tag ein sud thun, und in der frühe ein halb seidel ausgetruncken. NB. Zu dieser suppe kommt nichts, als allein der hüner-biegel ohne saltz, gewürtz und petersilgen-kraut und wurtzel.

N. 3 Zu austrocknung der flüsse.

MAn nehme brandtwein 6. loth, thue darein mythridat 1. loth, laß über nacht stehen, seige es in ein glaß, von dem nimm allezeit über den andern tag 5. oder 6. tropffen, auf das meiste einen kleinen halben löffel voll, und faste eine halbe stunde darauf, ist gar gut, absonderlich für die alten leute.

N. 4 Die feuchtigkeit auszuführen, und zu verzehren, durch den stuhlgang und durch das schwitzen.

NImm betonien, erdrauch, zichorien, ochsenzungen-kraut, valeriana, pimpenell, jedes 1. hand voll, salsa parilla 4. loth, senesblätter 2. loth, angelica, steinwurtz oder engelsüsse, jedes 1. loth, thue dieses in einen neuen

topff

topff von 2. maaß, gieß darauf halb wein und halb wasser, trinck darvon morgens, mittags und abends, ein glaß voll.

N. 5 Für die flüß des haupts.

NImm chamillen, rosen-blätter, majoran, alles gedörrt, jedes 2. hände voll, fenchel-saamen, coriander, aniß, welschen kümmel, gemeinen kümmel, weissen weyhrauch, jedes 2. loth, dieses alles zusammen geschnitten, und gröblicht zerstossen, hernach solches in eine doppelte haube eingenähet, so dann dieselbe aufgesetzt und getragen.

N. 6 Zum kopffe vor die flüsse.

MIt mastix und weyhrauch geräuchert, darnach kan man rohes rindfleisch nehmen, und mit einem mörsel-stößlein geschlagen, darnach gestossenen agtstein darauf gestreuet, und also kalt auf den nacken gelegt, so ziehet es die flüsse zurücke.

N. 7 So ein mensch einen fluß in dem kien hat.

MAn nimmt von einem schwein dem kien vom kopff, und thut das marck heraus, salbe die kien gar wohl warm und offt damit, so wird es dir besser.

N. 8 Für einen kalten fluß.

ERstlich nimm ein halbes seidel guten brandtwein, und eine halbe nußschale voll campffer, thue es in ein glaß, setz auf den ofen, daß der campffer zergehet, darnach nimm venedische seiffe einer welschen nuß groß, schneid es auf das kleineste, thue es in das glaß, vermachs wohl, dann in ein leib-oder haußbacken brodt gemacht, back es, hernach laß langsam kühlen, schmiere die glieder darmit, wo die kalten flüsse seynd, ist probirt.

N. 9 Fontanell-kugel zu machen.

SEnesblätter 1. loth, jalap-pulver 3. qvintlein, scamonea 1. halb qvintlein, zeltlein von lerchenschwamm 3. qvintlein, zeltlein alhandal 44. gran, colophonium 2. qvintlein, wachs so viel man vonnöthen, in einem warmen mörser zergehen lassen, alsdann die pulver hinein gethan, und wohl durch einander gestossen, und daraus kugeln gemacht.

N. 10 Fontanell-pflaster zu machen.

NImm 16. loth weisses wachs, 1. loth terpentin, rosen-öl ein halb loth, weichen storax ein qvintlein, hirsch-inschlit 6. loth, dieses alles laß unter einander auf einem kleinem kohl-feuer zergehen, hernach schneide von weissen papier die pflaster so groß du es haben wilst, ziehe es durch, und laß wieder trocken werden, so ist es fertig.

N. 11 **Das rothe fontanell-pflaster.**

WEiß wachs 1. halb pfund, terpentin 1. loth, solchen wohl in rosen-wasser gewaschen, biß er schön weiß wird, gaffer- oder campffer-öl 2. loth, man kan auch jeßmin-öl und pomade darzu nehmen, daß es einen guten geruch bekommt 1. loth, rothe menig anderthalb qvintlein, das wachs läst man über einer glut kühl zergehen, hernach thut man den terpentin und pomade hinein, wann solches zergangen ist, so schüttet man den menig darein, hernach das campffer-öl, und nimmt es gleich vom feuer, und ziehet dieß papier, leinwand oder parchet durch, so seynd sie fertig.

N. 12 **Fontanell-sälblein.**

TErpentin, noch einmahl so viel butter, wohl durch einander gerührt, und aufgelegt.

N. 13 **Das sälblein ist gut, wanns hitzig ist.**

QVitten-kern eine halbe hand voll, geweicht in einem halben seidel rosen-wasser, daß es wie eine sultze oder gallert wird, nimm von 2. eyern das klar, und eines eyes groß butter, den qvitten-schleim sammt denen kernen mit dem eyer-klar durch einander gerührt, in butter wohl braun gebacken, hernach in ein frisches wasser gedrückt, etliche mahl mit erdbeer-wasser ausgewaschen, letzlich den dritten theil terpentin als salbe ist, in frischem brunnen-wasser, so lang ausgewaschen, biß es weiß wird, und darunter vermischt, es kühlet über die massen.

N. 14 **Das maturir-sälblein.**

MAn nimmt einen eyer-dotter, thut weiß rosen-öl und terpentin darunter, und wohl durch einander gerührt, und in das fontanell gethan, ziehet gewaltig, daß es braf fliesset, ist auch gut zu denen wunden und schäden, daß sie materie sollen geben.

Item: Ist gut das wasser fol. 8 num. 18
Item: Vor die flüß des haupts das wasser fol. 16 num. 37
Item: Das wasser fol. 21 num. 53
Item: Der meer-zwiebel-eßig fol. 35 num. 5
Item: Der fluß-rauch fol. 106 num. 8. 9
Item: Die präparirten cronabeth oder wacholderbeere fol. 118 num. 19
Item: Die terra sigillata fol. 122 num. 23

Lahme flexen-zustände.

N. 1 Eine salbe die flexen zu erweichen.

NImm cronabeth oder wacholder-brandtwein, schabe gar subtile venedische seiffe darein, und laß es etliche stunden auf einem warmen ort stehen, alsdann zerrührs, wie gar ein dünnes teiglein, nimm das subtile hirsche-marck, zuvor zerlassen, und rührs darunter, daß es wohl fett wird, und schmiere die flexen oder lahme glieder, ist ein haupt-mittel dafür, wann das glied das fleisch verliehrt, wie es gemeiniglich geschieht vor schmertzen, daß es einer schwindsucht gleich siehet, so nimmt es wieder zu, ich habs selbst an mir probirt, und grossen effect gefunden.

Item: Ist gut der wund-balsam fol. 59 num. 6
Item: Das fuchs-öl fol. 62 num. 8
Item: Die altheä-salbe fol. 70 num. 2
Item: Die bettler-salbe fol. 71 num. 5

Vor geschwollene füsse.

N. 1 Brauche dieses.

NImm weiden-blätter, käßpappel, wein-laub, jedes eine hand voll, 7. gantze mohn-köpffe, sied es mit einander, wasch die füß von oben herunter; man kans brauchen, so offt man will.

N. 2 Ein anders darvor.

NImm hüner-mist, und weitzen kleyen, gieß heiß wasser darauf, die füß darein gesetzt, es ist sehr gut.

Vors fallen und wehethun.

ISt gut der köstliche wund-balsam, wann man fällt oder sich sonst wehe thut fol. 59 num. 6
Item: Das öl fol. 62 num. 10
Item: Die altheä-salbe fol. 70 num. 2
Item: Der Königin in Ungarn grüne salbe fol. 74 num. 12
Item: Die rothe salbe fol. 78 num. 19

Für die Frantzosen.

DAs löbliche gurgel-wasser, wann die frantzosen im halß wären. fol 9 num. 21

Item:

Item: Das wasser fol. 13 num. 29
Item: Der safft fol. 44 num. 20
Item: Das scorpion-öl fol. 67 num. 29
Item: Die grüne salben fol. 74 num. 12
Item: Das wasser fol. num. 1

Vor den frosch.

N. 1 Ist dieses gut.

NImm salbey, zerstoß dieselbe, gieß salbey-wasser darzu, preß den safft aus, dann gebrennten alaun mit rosen-honig zerrieben, misch alles zusammen, schmier solches des tags 3. mahl unter die zungen.

N. 2 Ein anders.

MAn muß einen lebendigen frosch unter das kien binden, so bald er tod, wiederum einen frischen auflegen, ist probirt.

N. 3 Noch ein anders.

MAn soll, so bald man es vermerckt, die zungen, wo der frosch ist, mit eßig oder saltz reiben/ daß es blutet, so vor allen seyn muß, dann so es nicht geöffnet, ist die gröste gefahr darbey.

Vor das wilde feuer oder rose ein leschung.

N. 1 Man kan dieses brauchen.

NImm 1. pfund bleyweiß, misch darunter 2. loth terpentin, 1. loth bisen-saamen, roth korn-blumen-wasser, wild rosen-wasser, wegrich-wasser, jedes gleich viel, wohl gepülverten gaffer oder campffer 1. loth, rosen-öl 2. loth, alles wohl durch einander gerieben, biß es gantz und gar sich unter einander zertheilt, mach die salbe nicht zu dünn mit den wassern. Ist probirt worden an einer person, da selbige vom gemächt biß an das kiene entzündet gewesen, der mit dieser salbe geholffen worden.

N. 2 Ein andere leschung vor das wilde feuer oder rose.

MAn nehme roth korn-blumen-wegwart-und wild rosen-wasser, jedes gleich viel, olei hyoscyami halb so viel, als des wassers, misch es wohl unter einander, netze ein hänffenes werck darüber ein, schlags über den brand, laß wohl weit über den brand gehen, wanns trocken wird, netze es mit einem schwamm oder tuch, schmiere es mit pappel-salbe, der schaden sieht weiß aus, als obs gesotten wär, es heilet gar schön.

Zum

Zum gehör.

In üblen gehör müssen die speisen/ so zähen und groben schleim/ wie auch wind verursachen/ sonderbar gelassen werden/ wovor das gewürtz und wein nicht unnützlich.

N. 1 **Wann einem das gehör vergeht.**

NImm eine gall von einem rind-vieh, misch es mit frauen-milch, und thue das in die ohren.

N. 2 **Vor das verfallene gehör.**

NImm eine grosse wohlzeitige cronabeth-oder wacholder-beere, zerdrücks, doch daß sie nicht gar von einander fällt, und umwickels gar dünne mit baum-woll, tuncke sie in johannes-und chamillen-öl, legs in das ohr, dann nimm einen löffel kümmel, 3. löffel saltz, 2. löffel dörr geriebenen majoran, diß in einem pfännlein auf einem feuer geröst, fein ordentlich in ein tüchlein gebunden wie ein kissel, und also warm, als man es erleiden kan, auf das gehör, wo die cronabeth oder wacholder-beer liegt, aufgebunden, wann es erkaltet, wiederum wie zuvor gewärmet, das ist offt probiret worden, und hat vielen geholffen.

N. 3 **Ein anders.**

GRabe ein rättich-wurtzel aus, thue jungfrau-honig darein, grabs 3. tage in das erdreich, so wird es ein lauters wasser, das behalt in einem gläßlein, thue dessen ein wenig in die ohren.

N. 4 **Das gehör zu stärcken.**

WErmuth in wasser und eßig gesoten, den dampff durch einen trichter in die ohren gelassen, oder wermuth-öl warm in die ohren gethan, vertreibt den schmertzen, das klingen und sausen der ohren.

N. 5 **Vor das gehör.**

NImm cronabeth oder wacholder-beeren, kümmel, meisterwurtzel, diese klein geschnitten, die andere 2. stück klein gestossen, in ein pfännlein gethan, und über das feuer gehalten, in säcklein gefüllt, eines um das ander vor das ohr gehalten.

N. 6 **Das gehör wieder zu bringen.**

NImm sau-milch und ameiß-eyer, zerstosse es, durch einander gemischt, ein tuch darein genetzt, zuvor aber muß man ein trocken tuch auf die

ohren legen, und das eingenetzte tuch auf das trockene legen, zieht alle ding heraus.

N. 7 **So einer nicht wohl höret.**

MAn nehme einen tropffen wacholder-öl, thue den in das ohr, und halt den kopff eine weil still.

N. 8 **Wann eines nicht hören kan.**

SO nimm eine grosse kreen-oder meerrättich-wurtzel, schneide das haupt darvon ab, hohl den kreen oder meerrättich aus, und thue ihn voller saltz, thue das haupt wiederum darauf, und setz es in sand, so wird das saltz zu wasser, alsdann laß von solchen 1. tropffen in das ohr, es hilfft, und man wird wiederum hörend.

N. 9 **Ein anders.**

NImm ameiß-eyer, laß sie 4. tage in baum-öl liegen, darnach sied es in baum-öl ab, rührs durch einander, hernach drücks aus durch ein sauber leinenes tuch, dasselbe öl muß man denen gehör-losen, wann man zu nachts schlaffen gehet, in die ohren thun.

N. 10 **Noch ein anders.**

NImm etliche tropffen bitteres mandel-öl, und in die ohren gelassen. Probatum.

N. 11 **Mehr ein anders.**

NImm frauen-milch, die wär die beste, von einer frauen, so vor zweyen wochen gebohren hat, und nimm hirsch-wurtzel, die wasche schön sauber, stosse und drücks durch ein tuch mit der milch, und tropffe es alsdann in die ohren 3. oder 4. tropffen, im tage 4. mahl.

N. 12 **Wieder ein anders.**

NImm grüne cronabet oder wacholder-beer, knett es in einem rockenen teig, und laß es mit dem andern brodt backen, so dann nimms heraus, und zerbrock das brodt, und halt es, so warm du es erleiden kanst, vor das ohr, ist bewehrt.

Item: Die bettler-salbe fol. 71 num. 5
Item: Das pulver stärckt das gedächtniß fol. 98 num. 42
Item: Die präparirten cronabet oder wacholder-beere fol. 118 num. 19
Item: Die edlen pillen fol. 130 num. 28

Für

Für den grind.

In dem grind muß man alles starck gesaltzenes/ feuchtes und übels geblüt verursachendes essen meiden.

N. 1 Ist dieses gut zu gebrauchen.

NImm schuster-pech 2. loth, gummi ammoniaci 1. loth, mastix 4. loth/ zerlaß alles in einem pfännel über dem feuer nur gelinde/ wohl vermischt, dieses streicht man auf eine starcke neue leinwand, ziemlich dick/ und wohl warm bey einer glut, legts über den grind/ und drückts wohl an die haut; läßts also 12. stund oder mehr liegen/ hernach reist mans mit gewalt von dem haupt: solte etwas von gestumpfften härlein noch geblieben seyn, so muß man das pflaster noch 1. oder 2. mahl auflegen, alsdann werden erst nachfolgende mittel gebraucht.

Nimm eichenes laub und das holtz, siede es in wasser/ darmit wasch das haupt fein warm, alle tage 2. mahl, und laß es von sich selbsten trocken werden, wann das haupt trocken ist, soll man mit folgender salbe das haupt schmieren.

Nimm vitriol, saltz, weisse nießwurtz, jedes 1. loth, schwefel, lorbeeren, weinstein, jedes 2. loth, nägel, pfeffer, jedes 1. loth, ochsen-gall 5. loth, schweinen-schmaltz 4. loth, vermisch alles zusammen zu einer salbe/ und gebraucht, dieses alles brauch so lang, biß aller grind weg ist.

N. 2 Eine bewehrte kunst für den grind.

MAn nehme birckene rinde, brenne sie zu asche, mach aus derselben eine scharffe lauge, damit wasche den menschen offt und viel, mit auskratzen der rauden und grinds, darnach soll man von einer rohen zwiebel den safft nehmen, und die rauden wohl darmit schmieren, es beist zwar sehr/ mit baum-öl bald darauf geschmiert/ so vergehet der schmertzen, das thue etliche mahl, allezeit den dritten tag, so gehet der grind weg.

N. 3 Item, für den grind.

NImm den harn eines knaben, wasche den kopff offt darmit, und laß eintrocknen/ alsdann den grind mit lein-öl bestrichen, dieß alle tage, oder wenigst über den andern gebraucht.

N. 4 Ein anders für den grind.

MAn nehme grüne wagenschmier/ und kratze den kopff wohl/ daß er blutet, und salbe dich damit; es hat vielen geholffen.

N. 5 **Für einen unsaubern kopff.**

NImm staphis agriæ-saamen, in der apothecken hat mans, zerstoß es mit haußwurtzel-safft, und butter, schmier dem kopff darmit ein, des andern tags wasch ihn mit einer laugen, thue tauben- oder hüner-koth darein, dieses in der wochen zweymahl gebraucht.

N. 6 **Item, vor die wilden köpffe, so aufgebrochen, und man vermeynt, daß sich der grind ansetzet.**

Nimm spicanarden-öl, und schmier offt den kopff darmit.

Vor die gelbesucht.

In der gelbensucht bekommen gar übel die zu viel gewürtzte und hitzige sachen/ deßgleichen auch der brandtwein/ wie auch was entgegen gar grobes geblüth/ und folglich viel verstopffung verursachet. Temperirter wein oder gesotene wasser seynd nützlich.

N. 1 **Kan dieses gebraucht werden.**

DIese kranckheit kommt von der leber und lunge: Nimm ein halb loth rhabarbara in 3. stück getheilt, klein geschnitten, wie ein hanff-körnlein, nüchtern 3. morgen nach einander eingenommen/ drey stunden darauf gefastet, ist auch gut vor die wassersucht, stärckt die memorie, macht gutes geblüt, vor das fieber, schleimige nieren, auch zu reinigung der mutter, und ist eine auffenthaltung der leber, auch gut zu kurtzen athem, item wann eine frau die zeit nicht hat.

N. 2 **Vor die gelbesucht.**

MAn nimmt wermuth, isop/ schöllkraut, jedes ein halbe hand voll, zimmet, rhabarbara, jedes ein halb loth/ senes-blätter 2. loth, alles zerschnitten, gieß ein maaß wein daran, laß einen halben theil einsieden, hernach ausgedrückt, heng ein qvintlein gantzen saffran in ein tüchlein eingebunden in obbemeldten wein/ abends und morgens 3 löffel voll gebraucht, so mans aber in wein nicht nehmen kan, so nimmt mans in erbs-suppe mit petersilgen-kraut und muscaten-blüthe gemacht.

N 3 **Ein anders.**

GEstossene rhabarbara 1. loth, theil das pulver in 3. gleiche theil, und alle morgen ein theil in einer eingebrennten suppe eingegeben, soll gar

gut seyn, man kan auch eine messer-spitz voll präparirtes helffenbein darzu nehmen, und mit zucker süß machen.

N. 4 **Noch ein anders.**

NImm der blauen wegwart-blumen ein pfund, zucker 2. pfund, stoß und machs durch einander, wie einen zucker-rosat, brauchs offt, und auf einmahl einer haßelnuß groß, diß ist auch gut vor verstopffung der leber und miltz, darvon die gelbesucht ihren ursprung hat.

N. 5 **Mehr ein anders.**

MAn nimmt rapontica-wurtzel, grün widerthau, heyl aller welt, endivien, kerbelkraut, filtzkraut, aniß, weinbeerlein, von jeden, was man zwischen 3. fingern fassen kan, in einer hüner-oder erbes-suppe sieden lassen, und 6. tage nach einander getruncken, allemahl ein drittel von einem seidel.

N. 6 **Ein anders vor junge und alte.**

MAn nimmt 3. gänß-koth, welches frisch seyn muß, machs mit einem seidel guten wein an, trincks 3. mahl aus.

N. 7 **Ein anders.**

NImm einen löffel voll frisch wasser, rüb-saamen 1. loth, rothe myrrhen, dieses in ein mörsel zerstossen, darunter ein blätlein gold genommen, saffran, so viel man zwischen 2. fingern fassen kan, ein wenig melissen, thus in eine maaß-kanne, gieß guten wein darüber, vermach die kanne oder flasche wohl setz in ein heisses wasser, laß 4. finger breit einsieden, dann durchgesiegen, abends und morgens einen trunck warm darvon gethan.

N. 8 **Ein anders.**

NAchtschatten-knöpffel und kraut in öl gekocht, und wie einen spenat oder kohl gegessen.

N. 9 **Ein anders.**

BRate 3. läuse in einem apffel, thue darzu etwas gantzen saffran, und gegessen.

N. 10 **Ein anders.**

MAn nehm ein ey, und siede es hart in des krancken harn, hernach schähls, legs in einen ameiß-hauffen, so bald das ey verzehrt ist, so ist die gelbe sucht auch vergangen, ist bewehrt, und offt probirt worden.

N. 11 Ein anders.

Wo einer die gelbesucht hat, zwischen haut und fleisch, der schmiere den gantzen leib mit chamillen-öl, frühe und abends, und mach von chamillen ein schwitz-bad.

N. 12 Ein anders vor die gelbesucht.

Wer solche hat, trag wermuth und sonnabend-gürtel in den schuhen, und wann das welck wird, wieder ein frisches genommen, und in die schuh gelegt.

N. 13 Ein anders.

Nimm einen lebendigen fisch, schleyen genannt, leg ihn auf das hertz, biß er abstehet.

N. 14 Für die wassersucht, gelbesucht und fieber.

Isop und fenchel-saamen in wein gesoten, und getruncken, benimmt das wehe in magen und därmen, hilfft für die wassersucht, fieber und gelbesucht, bringt dem leibe gute wärme.

N. 15 Vor die schwartze gelbesucht.

Erstens nimm centauer mit sammt der wurtzel, wegwart-wurtzel mit den blauen blümlein, jedes eine hand voll, darnach ein halbes maaß des besten weins, 1. qvintlein frisches wasser, thue die kräuter in ein tüchlein eingebunden darein, laß in einer kanne wohl vermacht in einem kessel sieden, so lang, als man ein paar eyer sieden thut, das pinckerlein oder säcklein mit den kräutern laß allweg darinn liegen, am letzten trincken drückt man das pinckerlein oder säcklein aus, solch vorgemeldten tranck soll der krancke zu morgens nüchtern trincken, und zu nachts, so man sich niederlegt, kalt trincken, wie viel er will oder kan, biß er gantz austrinckt, will es aber nicht besser werden, so soll er diesen tranck noch einmahl sieden, und gemeldtes wasser trincken.

N. 16 Ein anders.

Nimm zwiebel-häupter, das innwendig heraus, thue hinein einer haßelnuß groß schön rothe myrrhen, und vier assel oder keller-würme, laß braten, drücke den safft heraus, und trinck ihn.

N. 17 Mehr ein anders.

Man nimmt äpffel, und höhlt sie oben mitten an der spitz aus, und thut einer welschen nuß groß gantzen saffran hinein, und legt den spund wiederum auf den apffel, und machts mit kleinen höltzlein an, daß der spund nicht von dem apffel fallen kan, laß die äpffel wohl braten, solcher äpffel iß einen des morgens, und des nachts einen, zu morgens soll man

eine

eine stunde darauf fasten, und zu nachts nichts darauf essen; ferner läst man ein schweiß-bad in einer wannen zurichten; Nimm haber-stroh, laß das in einem hafen oder topff wohl zugedeckt, daß kein dampff davon mag, sieden, und 3. mahl daran gegossen, darnach zwey zunder-stein oder schlacken von der schmiede genommen, dieselben gehitzt, und in einen offenen hafen oder topff unter das haber-stroh gethan, und darüber in der wannen geschwitzt, man muß kein wasser in leib kommen lassen, sondern nur mit tüchern den leib getrocknet, biß daß kein schweiß heraus schlägt, solches soll man drey tage nach einander thun, es soll auch die person, wann man baden will, ein guten löffel voll rüb-saamen in erdbeer-wasser einnehmen, so treibts das böse aus den gliedern und leib heraus.

N. 18 Vor die schwartze gelbesucht.

NImm roß-zürch- oder roß-koth von einem füllen, so an der mutter noch saugt, leg es in wein, oder meht, drücks durch ein tüchlein aus, und trincks 3. tage nach einander.

N. 19 Item:

Das isop-wasser.

Item: Das sauere wasser fol. 22 num. 58
Item: Das pulver fol. 99 num. 46
Item: Die benonischen pillen fol. 130 num. 29

Vor die gall.

Die diæta ist wie in der gelbesucht.

N. 1 Ein gutes gesottenes wasser, so gut vor die galle, und macht den leib offen.

NImm auf ein maaß wasser 4. loth küchen-zucker, laß es etliche süde mit einander thun, hernach ein qvintlein venedischen präparirten weinstein hinein gethan, aber man muß das wasser vom feuer setzen, und den weinstein gemach, nach und nach hinein schütten, sonst geht es über, hernach setzt mans wieder zum feuer, und lästs sieden, biß der weinstein zergangen, weil es noch siedet, thut man von 2. limonien die gelben schalen hinein, deckt es wohl zu, und setzts vom feuer an einen kühlen ort, wanns kühl ist, seigt mans ab, und thuts in eine gläserne flasche zum gebrauch.

N. 2 Ein anders vor die galle.

NImm ein maaß frisch wasser, drücke zwey gar gute limonien, die wohl safft haben, daran, so dann thue darzu 8. loth küchen-zucker, andert-

halb qvintlein sauerklee-saltz, und misch es wohl unter einander, seige es durch ein leinwand-tüchlein, es ist gar gut, wann der leib gereiniget ist, zu morgens soll man eine suppe essen, hernach eine stunde darauf ein glaß voll getruncken, nach mittag wieder, und auch ehe man schlaffen gehet.

N. 3 Purgir-wein zu ausführung der gall, und reinigung des geblüts.

NImm centauer oder tausendgülden-kraut, cardobenedicten, zichorien-kraut und wurtzel, jedes eine halbe hand voll, poley, sonnabend-gürtel, was man mit 4. fingern fassen kan, roßmarin 9. wipffel, rhabarbara 1. halb loth, schön ausgelesene senes-blätter 1. loth, gantzen saffran 15. blüthen, muscat-blüthe 5. zincken, ein qvintlein fenchel-saamen, ein qvintlein lorbeeren, präparirten weinstein ein halb loth, sadelbaum ein qvintlein, lerchen-schwamm 2. qvintlein. Diese stücke alle gröblicht zerschnitten, in ein subtiles säcklein gethan, gieß daran 3. halbe maaß rhein-wein, oder sonsten einen guten wein, und 3. seidel melissen-wasser, laß 24. stunden weichen. Wann ihr diesen wein brauchen wolt, könt ihr morgens frühe ein warme suppe essen, und eine stunde hernach ein gläßlein voll von diesem wein nehmen, beyläuffig den dritten theil eines seidels. Wann es zu wenig purgirt, kan man eine stunde vor dem essen wieder ein gläßlein voll nehmen.

Item: Ist gut der wermuth-zucker fol. 48 Num. 2
Item: Das laxir-tamarinden-wasser fol. 124 num. 9
Item: Laxir-wein fol. 125 num. 13
Item: Purgir-zeltlein fol. 131 num. 30. 31

Geblüths-reinigung.

N. 1 Ist dieses gut.

MAn nehme zichorien-blätter, gamanderlein, zu latein chamædrys genannt, diese beyde kräuter müssen frisch aufgedörrt, und gleiche theil genommen werden, darauf wird gegossen warmes zichorien-wasser, und 24. stunden wohl vermacht weichen lassen, darnach ausgedrückt, wiederum in einem verschlossen geschirr warm gemacht, und über frische kräuter gegossen, wie obgemeldt, nach 24 stunden wiederum wohl ausgedrückt, und warm über obgemeldte frische kräuter aufgegossen, dieses alles 8. oder 9. mahl gethan, so wird die essentz gantz roth, so man das zichorien-blut nennet, dieses durch ein fließ-papier lauffen lassen, ein wenig zucker

zucker darunter gethan, und an einem kühlen ort zum gebrauch aufbehalten; davon werden anderthalb untzen auf einmahl in einer suppe genommen, das wasser giest man auf, daß 3. oder 4. finger über die kräuter gehe.

N. 2 Eine gute reinigung des geblüths, der brust, und vor melancholey oder obstructiones zu gebrauchen.

BEtonien-kraut 3. hände voll, borragen-blüthe und kraut 2. hände voll, erdrauch-kraut 1. hand voll, tausendgülden-kraut, was man mit 5. fingern fassen kan, dieses alles geschnitten, und sauber aufgedörrt, und zusammen gemischt, alsdann nimmt man davon, und kocht es wie einen thee, zuckerts und trinckts; wann man will, daß es laxiren soll, so nimmt man, wann mans kocht, von ringel-kraut darunter zwey hände voll.

Item: Das pulver des lebens	fol. 98 num. 42
Item: Die präparirten cronabeth oder wacholder-beere	fol. 118 num. 19
Item: Der brunnkreß	ibid. num. 20
Item: Die benonischen billen	fol. 130 num. 29
Item: Der tranck	fol. num. 1

Glieder-zustände.

In glieder-zuständen ist das sauere und die kälte ein gifft, dahero sich also von diesen beyden, wie auch gesaltzenen und flüßigen sachen zu hüten, der wein dienet nicht, sondern gesotene wasser von Hermodactylis.

N. 1 Für das glied-wasser.

NImm alaun, mische ihn mit eyer-klar, netze baum-woll darein, daß wohl naß seye, legs auf das loch, da das glied-wasser ausgehet, nimm eybisch-wurtzel, wie auch einen guten theil lein-saamen zerstossen, giesse wasser daran, laß an ein warmen ort stehen, biß es gantz schleimig, streichs auf ein tuch, legs über rings um den schaden, wo das glied-wasser gehet, so stillet es sich.

N. 2 Glied-wasser zu verstellen.

NImm menschen-blut, und dörr es, stoß es dann zu pulver, nimm so viel semmel-mehl darzu, als des pulvers ist, und säe es in die wunden, wo das glied-wasser heraus gehet, und thue es so offt, biß es verstehet den schaden muß man allezeit ausputzen, wann man ihn wieder einsträuet mit dem pulver.

N. 3 **Wann man ein glied ausfällt.**

SO nimm hanff-saamen, stoß ihn klein, nimm eßig in eine pfanne, thue das hanff-mehl darein, daß es wird wie ein müßlein, sied es in eßig, streichs auf ein tüchlein, legs warm auf, wo euch wehe ist, wanns kalt wird, so wärme es wieder, es lindert den schmertzen, und läst kein affel oder geschwär darzu.

N. 4 **Ein dörr-band, wo das glied verrenckt ist, oder schmertzen bekommt, daß man nicht weiß, woher es kommt.**

NImm eybisch, und hohlwurtzel, natterwurtzel, bohnen-mehl, jedes 2. loth, schartzwurtzel 4. loth, krebs-augen 1. loth, bolum armenam 4. loth, alles zu zarten pulver gemacht, darnach nimm gersten-mehl, mühlstaub, jedes ein halb loth, tormentill-wurtz 2. loth, wann man dieses pulver brauchen will, muß man ein kleines häflein oder topff, darnach der schmertzen groß ist, 3. oder vier messer-spitzen voll des pulvers nehmen, wasser daran giessen, daß in der dicke wie ein koch oder brey werde, sieden lassen, auf ein tuch gestrichen, und so warm, als man es erleiden mag, übergelegt, biß an dritten tag liegen lassen, man kans 2. oder 3. mahl ohne schaden gebrauchen, biß es sich wohl verzieht, aber am dritten tag allzeit ein frisches auflegen, ist bewehrt.

N. 5 **Ein anders dörr-band.**

NImm bolum armenam, rockenes mehl, schwartzwurtzel, haar-linse, die kampfisch ist, und bohnen-mehl, jedes besonder gestossen, und durch einander gemischt, mit wasser sieden lassen, darnach auf ein tuch gestrichen, und auf das zerknirschte glied gelegt, das glied muß aber zuvor eingericht werden.

N. 6 **Für den glied-schwamm.**

NImm fliegen-schwamm, welcher roth ist, und weiß gesprenckelt, denselben gedörrt, hernach in einem guten eßig gesoten, über nacht stehen lassen, den andern tag auf den glied-schwamm gelegt, ist bewehrt.

N. 7 **Ein gutes wasser für den glied-schwamm.**

ERstlich nimm rohen alaun, kupffer-wasser und salitter oder salpeter, saltz, jedes eine hand voll, scharffe laugen, und scharffen eßig, jedes 3. seidel, die stücke misch unter einander, und setze es in einem neuen hafen zum feuer, laß es so lange sieden, als man ein hartes paar eyer siedet, sodann behalt es zum gebrauch: Nimm dann ein abgetragen wollen-tuch, solches lege dreyfach zusammen, daß es nicht von einander fällt, in der grösse,

daß es den gliedschwamm bedecken kan, hernach mache die lauge sied-heiß, tuncke das wollene tuch darein, daß es gantz feucht wird, drück es starck aus, daß alle feuchtigkeit darvon kommt, und lege das tuch also warm über den glied-schwamm, des tages 2. mahl, zu morgens und abends, hernach mit einem andern wollenen tuch verbunden, daß es nicht weichen kan, solches etliche mahl nach einander gebraucht, verzehrt die feuchtigkeit des glied-schwammes.

N. 8 Eine salbe vor lahme und erkrummte glieder, die auch vom schlage getroffen oder gelähmet seyn.

Nimm grüne cronabeth oder wacholder-beeren 4. oder 5. hände voll, zerstosse sie klein, majoran 2. oder 3. hände voll, diese stosse oder hacke auch klein, aber die groben stücklein weg gethan, darzu thue venedische seiffe, die gantz klein und dünn geschabt ist 8. loth, schweinen-schmaltz 12. loth, guten brandtwein vom lager 3. seidel, salbey-blätter auch 3. hände voll, und klein gestossen oder gehackt, dieses alles in ein erdenen topff gethan, wohl unter einander gerührt, und verbunden, 2. tage in einem kühlen ort stehen lassen, hernach thut man es in eine grosse pfanne, und läst es sieden, wie man eine andere salbe siedet, biß sich die feuchtigkeit versoten hat, und also warm ausgepreßt, man muß aber acht haben, daß es nicht brennend wird, und langsam lassen sieden, sonsten wird es hart, weil sich viel feuchtigkeit zusammen setzt von kräutern; mit dieser salbe muß man sich schmieren, wo der schmertzen ist, oder die lahme glieder, alle tage 2. mahl, und nur die salbe nehmen, wie sie ist, nicht zergehen lassen, sondern nur die hände über die glut oder kohl-feuer halten, und wohl einschmieren, es kriecht gantz in die hände.

N. 9 Eine gute probirte salbe vor die glieder-schmertzen.

Nimm 2. hände voll grüne wacholder-beer, 2. hand voll brenn-nessel mit sammt der wurtzel, ein viertel pfund venedische seiffe, stoß dieses alles durch einander, nimm ochsen-marck aus den beinen, nach deinem gedüncken, wie auch brandtwein, siede dieses alles unter einander zu einer salbe, druck es durch ein tuch, und brauch es zu dem glieder-schmieren, wo die schmertzen seyn, diese salbe muß kalt gebraucht werden. Den krancken muß man in guten kräutern baden, und hernach, wann er aus dem bade gehet, damit schmieren.

Item: Vor das reissen der glieder das cronabeth-oder wacholder-schwamm-wasser fol. 6 num. 11
Item: Das wasser ibid. num. 12

Für allerley geschwulst.

N. 1 **Wann ein mensch geschwollen ist.**

SO brauche rauten-kraut, machs zu pulver, darvon nimm abends und morgens ein, und räuchere dich darmit, es hilfft vieh und leuten.

N. 2 **Wann eine geschwulst im gesichte ist.**

MAn nehme hollunder-blüthe und erdrauch-wasser, so ausgebrennt, jedes 3. loth, hollunder-salsen oder gallert 2. qvintlein, präparirt hirschhorn, krebs-augen, jedes 20. gran, erdrauch-safft, ein loth, dieses alles zusammen vermischt, und zu einem träncklein gemacht zum schwitzen.

N. 3 Ein anders.

Alle nacht ein cardobenedicten-pulver in ein attich-salsen eingenommen, und darauf geschwitzt.

N. 4 Ein auserwehlt gutes stücklein für geschwulst des leibes, wann es auch die wassersucht wäre.

MAn nehme 2. maaß gut altes bier, mache das heiß, und nimm den faimb oder schaum weg, nimm regen-würm eine kleine hand voll, wasche selbe aus einem sand von wasser, laß die mit bier kochen, seige es dann durch, nimm 1. loth calmuß, zerschneid den fein dünne in das bier, laß auch sieden, und hernach stehen, darvon alle morgen und abend einen guten trunck warm gethan, 6. wochen lang, es hilfft gewißlich.

N. 5 Vor allerley geschwulst.

WAnn man einen rothen faden von einer fleth-seiden oberhalb einer geschwulst bindet, so kommt die geschwulst nicht weiter.

N. 6 Für die geschwulst, so einer jähling geschwollen wird, es sey am leib, oder wo es wolle.

MAn nehme gersten-mehl, saltz, jedes eine hand voll, mische das mit wein, wie ein muß, daß wohl dick ist, binde es auf die geschwulst, es hilfft.

N. 7 Ein anders.

NImm klein gestossene zwiebeln, zermalme die in einem starcken wein, nimm den vierdten theil eßig, den achten theil baum-öl, laß alles mit einander sieden, salbe die geschwulst, wann es noch laulicht ist.

N. 8 Alle hitzige geschwulst, sie sey am leib, wo sie wolle, innerhalb 24. stunden zu leschen.

SO schicke alsobald zu einem hafner oder töpffer, und laß dir bleyglett oder silberglette, wie sie es zu den hafen oder töpffen gebrauchen, geben, thue es in einen neuen glasirten topff, verdecke es, und setz es zum feuer, laß es wohl hitzen, biß es schier glüend ist, dann nimm auf ein pfund glett ein halb maaß wein-eßig, thue den eßig in eine glaßirte schüssel, und laß die glett mit einer eisernen spatel fein gemach in den eßig fallen, netze alsdann tüchlein in dieses wasser, und schlag es über, so offt es trocken wird, schlags wiederum frisch über.

N. 9 Ein haupt remedium für die geschwulst.

MAn nehme einen laub-frosch, und laß ihn in einem halben seidel baum-öl ertrincken, von diesem öl gieb dem krancken alle tage ein, den ersten tag einen tropffen, den andern 2, den dritten 3, und so fortan, biß er 9. tropffen genommen hat, und hernach wieder abnehmen, biß auf einen tropffen, es hilfft.

N. 10 Ein pflaster vor die geschwulst.

NImm gersten-mehl 1. loth, terra sigillatæ 2. loth, boli armenæ anderthalb loth, pulverisirte scharlach-rosen ein loth, diese pulver alle zusammen gemischt mit 8. eyer-dotter, und 2. loth blau veilgen-öl darzu abgerührt, daß es wie ein brey wird, und solches also laulicht aufgelegt, es nimmt alle geschwulst und schmertzen hinweg. NB. Dieses muß man in einem tage 2. mahl überlegen.

Item: Ist gut das wasser fol. 9 num. 22
Item: Der goldene eßig fol. 33 num. 1
Item: Der attich-safft fol. 39 num. 2
Item: Die attich-salse fol. 49 num. 1. 2
Item: Die geschwulst-salse fol. 51 num. 6
Item: Die cronabeth-oder wacholder-salse fol. 50 num. 3. 4
Item: Der wund-balsam fol. 59 num. 6
Item: Das öl fol. 62 num. 10
Item: Das storch-öl fol. 68 num. 30
Item: Die allabaster-salbe fol. 70 num. 1
Item: Die altheä-salbe ibid. num. 2
Item: Die bettler-salbe fol. 71 num. 5
Item: Die salbe fol. 74 num. 11
Item: Das froschleich-pflaster fol. 85 num. 3
Item: Das mennig-pflaster ibid. num. 4
Item: Das meliloten-pflaster fol. 86 num. 6
Item: Die geschwulst-räucherung fol. 106 num. 10. 11
Item: Die räucher-kertzen fol. 107 num. 16
Item: Die purgation fol. 126 num. 15

Allerley geschwär.

Die diæta ist hier wie im grinde.

N. 1 Eine bewehrte artzney vor geschwäre.

NImm das weisse von einem ey, zerschlag es gar wohl, gieß darunter einen halben löffel voll johannis-öl, oder baum-öl, auch eine messer-spitze

spitze saffran, vermisch wohl, laß auf einem kohl-feuer wohl warm werden, doch nicht zu heiß, netz ein tüchlein darein, und legs über.

N. 2 Ein anders.

ERstlich nimm einen rohen eyr-dotter, eine messer-spitze saltz, und einer erbis groß hasen-schmaltz, rührs durch einander, schneide ein tüchlein eines pfennigs breit, so groß du das loch im geschwär haben wilst, streich das teiglein darauf, wo es am weichesten ist, legs auf, es ziehet aus, und heilet gar geschwinde.

N. 3 Vor allerley geschwär und schäden.

Häßpappel in ziegen-milch gesoten, daß dick wie ein brey wird, misch darunter blau veilgen- oder weiß lilien-öl, und auf ein zweyfaches tüchlein gestrichen, und übergelegt.

N. 4 Ein pflaster vor allerley geschwär und schäden.

MAn nimmt bolum armenam 2. loth, gersten-mehl, schweinen-schmaltz, honig, jedes 4. loth, das schweinene-schmaltz und honig laß zergehen, vermisch die andern stücke darein.

Item: Der goldene eßig fol. 33 num. 1
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 num. 6
Item: Die bettler-salbe fol. 71 num. 5
Item: Die geschwär-salbe fol. 73 num. 10
Item: Die salbe fol. num. 4

Vor das gefröhren, oder erfröhren.

N. 1 Ist dieses gut.

NImm hart gefrohrne rüben, zu blättlein geschnitten, röste sie in butter gar wohl braun, 2. messer-spitzen gestossenes süß holtz, und anderthalb messer-spitz gelöschten kalck, mach von obigem schmaltz und dem pulver eine salbe, streichs auf ein tüchlein, und legs auf, vor eine rübe muß ein ey groß butter seyn.

N. 2 Ein andere salbe darvor.

MAn nimmt hirsch-inschlit, laß zergehen, dann hart gefrohrne rüben, hart gefrohrne korn ähre, gefrohrnen gänse-koth, alles klein geschnitten, darein gerührt, laß im inschlit sieden, und hernach salbe dich, es hilfft.

N. 3 **Wann ein mensch die füß erfröhrt hat.**

NImm eine gefrohrne rübe, brate sie weich, und wickele sie zu nacht um die zähen, so heiß du es erleiden kanst, es hilfft.

N. 4 **Ein anders darvor.**

SO muß man geschwind von anfang honig auf ein fetzl oder läplein streichen, und überlegen, es zieht die gefröhr aus.

N. 5 **Ein anders.**

LAß ein wenig schmaltz heiß werden, gieß es in ein häufflein schnee, so du in einer schüssel haben must, rühr es wohl ab, so wird ein gerißlete salbe, mit solcher salbe sich geschmiert, bind ein fetzl oder läpplein darum, damit es desto länger geschmiert bleibt, das thue offt im tage.

N. 6 **Eine gute gefröhr-salbe.**

MAn nimmt gefrohrne rüben, die schön weiß seynd, reibe sie, und röste sie mit einem frischen speck, seige es durch ein tuch, und gieß ein frisches wasser darauf und wasche die salbe, also ist es fertig. NB. Wer sich gefröhrt, der nehme und schmiere sich mit dieser salbe.

Item: Der goldene eßig fol. 33 num. 1
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 num. 6
Item: Die gefröhr-salbe fol. 77 num. 11

Vor das gifft.

Das wasser fol. 10 num. 26
Item: Die wasser fol. 17 seq. num. 44. 45
Item: Die eßig fol. 34 seq. num. 2. 3
Item: Die pest-eßig fol. 36 seq. num. 6. 7
Item: Das orvietanum fol. 53 num. 5
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 num. 6
Item: Das scorpion-öl fol. 67 num. 29
Item: Das pulver fol. 90 num. 11
Item: Das pulver fol. 102 num. 59
Item: Die präparirten cronabeth oder wacholder-b. fol. 118 num. 19
Item: Die wurtzel serpentaria fol. 121 num. 23
Item: Die terra sigillata fol. 122 num. 23
Item: Die edlen pillen fol. 130 num. 28

Vor

Vor die hinfallende sucht.

Die diæta ist wie in schwere noths-zuständen.

Ist zu gebrauchen.

N. 1 Streiffe eine kleine mauß aus, nimm das ingeweide heraus, allein, lung und leber laß darinnen, dieses brenn in einem glasirten töpflein, so wohl vermacht ist, stoß zu pulver, gibs in lindenblüth-wasser ein, drey morgen, jedes mahl einen löffel voll, einem kinde halb so viel.

Ein anders.

N. 2 Gieb ihm storchen-hertz zu essen, es berührt ihn nimmermehr.

Eine bewehrte kunst für das hinfallen.

N. 3 Diesem menschen soll seine rechte leibliche mutter von ihrer blüthe oder monat-zeit in wein eingeben, aber von keinem andern weib, dann es ist ein gifft, das hilfft gewiß, und kommt ihm sein lebenlang nicht mehr.

Für die hinfallende sucht ein bewehrtes stücke.

N. 4 Nimm einen frosch, der zu nachts im wasser schreyet, mach ihn auf, nimm die galle heraus, und gibs dem menschen ein, ist gerecht.

Ein anders.

N. 5 Man nehme eine hollunder-staude, welche auf ein felber-oder weiden-stock wächst, den 21. 22. 23. julii um 12. zu mittage, wann die sonne am höchsten stillstand ist, diese tage seynd die besten, schneid aus dem stock drey creutzlein, laß sie einfassen, trags am halse ein fingerlang unter dem schlund angehenckt, ist vor schrecken und vor das hinfallen sehr gut.

Item:

N. 6 Ist gut das isop-wasser.

Item: Ist gut das hertz-carfunckel-wasser	fol. 5 num. 10
Item: Das köstliche majoran-wasser	fol. 21 num. 54
Item: Das wasser	fol. 22 num. 55
Item: Das edle pulver	fol. 92 num. 19
Item: Das pulver für das hinfallen	fol. 96 num. 34

Vor hitzige kranckheiten.

Weil ohne dem kein appetit in diesen kranckheiten/ soll man die patienten mit gar subtilen speisen/ sultzen/ oder gallerten/ und wenig auf einmahl ernähren/ zu trincken kan man ihnen von kräfftigen juleppen (plutzer-milch oder emulsiones, doch nicht zu viel/) von gesotenen wassern aber nach durst geben/ der wein ist höchst schädlich.

N. 1 Vor die hitze zum schwitzen.

Nach eröffnetem leib muß man 1. qvintlein mythridat in cardobenedicten-wasser eingeben, und auf den abend nachfolgende milch: Nimm gesoten gersten-wasser, cardobenedicten, citronen-und plutzer-oder melonen-kern, jedes ein qvintlein, darmit die milch angemacht, und auf die nacht zu trincken geben, man kan auch in einem löffel voll milch 20. gran präparirtes hirsch-horn geben.

N. 2 Ein schwitz-träncklein.

Gieb hyacinthen-pulver ein halb qvintlein, darunter 5. oder 8. gran bezoar in scorzonera-oder cardobenedicten-wasser einer erwachsenen person.

N. 3 Ein träncklein vor die hitze.

Nimm 3. löffel voll ausgedrückten haußwurtz-safft/ von krebs-augen auch so viel, rosen-himbeer-und hollunder-eßig, von ieden einen löffel voll, hernach nimm roß-koth, so frisch ist, stoß und reibs mit den 3. eßigen ab, drücks aus, daß 3. löffel voll werden, gesetzt, es wäre nicht eßig genug, so nimmt man mehrers darzu, und giests mit obigen ab, und giebts dem krancken zu trincken. Probatum.

N. 4 Ein träncklein in der hitze zu geben.

Erstlich nimm 3. löffel rosen-wasser, (wann man mutter-süchtig oder zur mutter-plage geneigt ist, ein ander kühlendes wasser) 2. löffel voll himbeer-eßig, und eine messer-spitze gaffer oder campffer, etliche blüthen saffran, von einem ey das klare, mit einem löffel voll der obigen wasser, den campffer, und saffran abgerührt, und zu trincken gegeben, 2. stunden darauf gefast.

N. 5 Vor die hitze.

NImm frischen roß-koth in einem mörsel, mit frischen brunnen-wasser abgerührt, durch ein tuch gesiegen, und eingegeben, man kans auch einer schwangern frauen geben, und brauchen, ist bewehrt.

N. 6 Ein ander mittel vor die hitze.

EIn halb loth schieß-pulver, ein viertel pfund schwefel, ein viertel pfund bräun-zeltlein oder salpeter-küchlein, vermisch alles durch einander zu pulver, darvon einem menschen in einem kühlenden wasser eine gute messer-spitze voll eingegeben.

N. 7 Ein trinck-wasser.

NImm einen neuen ziegelstein, zerschlag den in kleine stücklein 2. gute hände voll, gieß 2. maaß wasser daran, laß es eine stunde lang verdeckt sieden, seige es ab, und thue darein ein loth gebrennt hirsch-horn, dieß ist ein treffliches wasser zum steten tranck, man muß es allzeit aufrühren, wann man darvon trincken will.

N. 8 Ein recept in den ungarischen und allen hitzigen kranckheiten.

MAn nehme pfersich-kerne, brate sie auf einem wachs-licht, stoß es zu pulver, giebs dem krancken in einem saurampffer- oder endivien-wasser.

N. 9 Eine bewehrte artzney für die ungarische kranckheit.

WAnn einem die kranckheit ankommt, so nimm 11. knoblauch-zehen, und mache sie gar sauber, zerstoß dieselben mit einem höltzernen stämpffel, thue darein ein wenig eßig und saltz, darnach nimm dasselbige, und reib die arm von der hand auswerts durch den rückgrad, so wohl die füsse, von oben hinunter, und die sohlen gar starck darmit; und wohl hinein gerieben, sich darauf nieder gelegt, und warm zugedeckt.

N. 10 Ein gutes pflaster in hitzigen, ungarischen kranckheiten, und wann man keinen schlaff hat.

MAn nimmt einen halben löffel voll weissen mohn, einen löffel voll hanff-körner, 15. pfersich-kerne, 15 cronabeth oder wacholderbeeren, ein wenig umberdum, diese stücke ein jedes insonderheit gestossen, und durch einander gemischt, hernach nimmt man eine gute hand voll dürren majoran, fein von stengeln abgestreifft, misch ihn auch unter die obgemeldte

stücke, machs mit rosen-oder hollunder-eßig an, daß es wohl naß werde, wie ein dicker koch oder brey, und binde es zwischen 2. tüchlein dem krancken auf beyde schläffe, wanns trocken wird, thue mans wiederum mit rosen-wasser annetzen, man kan auch ein wenig rosen-eßig darunter nehmen, ist gar gut. Probatum.

N. 11 Umschlag für den kopff in der hitze zu gebrauchen.

NImm holler-oder hollunder-eßig, hollunderblüthe-salat-eysenkraut-wasser, eines so viel als des andern, melonen-kern 6. qvintlein, pfersichkern zwey qvintlein, weissen mohn oder mag-saamen, rothen sandel, jedes ein qvintlein, saffran ein wenig, alles gestossen, die wasser und eßig unter einander gemischt, mit durchgeprest, und also um den kopff geschlagen, wann das tüchlein trocken ist, wiederum naß gemacht.

N. 12 Für grosse hitze den leuten zu gebrauchen.

NImm einen grossen löffel voll saliter oder salpeter, zerstoß ihn klein, rühr ihn mit einem weissen von einem ey, wie einen koch oder brey ab, streichs auf ein tüchlein, und auf das hertz gelegt, wanns trocken ist, wiederum frisch gemacht, man soll auch von einer ungebleichten leinwand, so lang der rückgrad ist, 4. finger breit schneiden, und in starcken brandtwein eintuncken, und auf den rückgrad legen, auf das hertz und rückgrad müssen diese 2. pflaster zugleich gelegt werden.

N. 13 Ein ander mittel darvor.

NImm gaffer oder campffer, rothe myrrhen, jedes ein halb loth, weyhrauch 2. loth, assangh oder teuffels-dreck einer haßelnuß groß, ungeriebenen saffran, was man mit 2. fingern fassen kan, hanff und pfersichkern, jedes anderthalb loth, stosse diese stücke zusammen, mit dem weissen von eyern angemacht, einen löffel voll rosen-wasser, oder rosen-eßig auch darunter gemischt, und auf ein hanffene reisten oder käutgen aufgestrichen, über die sohlen gelegt, auch ein rockenes brodt gebähet, in rosen-eßig laulicht getunckt, auf die pulß und hertz gelegt, und auf die füsse gebunden.

N. 14 Vor die hitze ein pflaster.

MAn nimmt gersten, hauß-wurtzel, und einen lebendigen krebs gar klein gestossen, saliter-zeltlein oder salpeter-küchlein, bolum armenam gepülvert, darunter gemenget, und mit borragen-oder lindenblüth-wasser, wie ein koch oder brey dünne gemacht, auf ein tuch gestrichen, auf das hertz gelegt, wanns dörr wird, wiederum verneuern lassen.

N. 15 **Vor die ungarische kranckheit.**

NImm von einem ey das weisse, und etliche saffran-blůthe, rűhrs mit einem alaun, daß es wie ein tőpffel- oder műßlein wird, rűhre ein wenig brandtwein darunter, streichs auf ein tűchlein, und legs auf das hirn.

N. 16 **Ein anders.**

NImm rosen-wasser, hollunderblůth-wasser, rosen-eßig, pfersichkerne, deren 4. oder 5, die pfersichkern soll man klein zu pulver stossen, und hernach unter die wasser vermischen, und durch ein tűchlein zwingen, ein zweyfaches tűchlein nehmen, und darein netzen, űber die stirn und schlåfe schlagen, wann es trocken wird, muß man es allezeit wieder frisch einweichen, und űberschlagen.

N. 17 **Ein pulver zum eingeben.**

ERstlich nimm braun oder weissen zucker-cand ein halb pfund, ingber, campffer, zittwer, gebrenntes hirsch-horn, weisse terra sigillata, S. Paulus erd, jedes 5. loth, rothe terra sigillata, und schőne weisse bråun- oder salitter-zeltlein nennt mans, jedes 4. loth, mach dieses alles unter einander zu subtilen pulver, und behalts zum gebrauch.

NB. Von diesem pulver giebt man einem alten grossen menschen 4. gute messer-spitzen voll, einem jungen aber weniger, nachdem das alter ist, in cardobenedicten-melissen- und borragenblůth-wasser, unter einander vermischt, ein.

Item: Das wasser fol. 4 num. 8
Item: Fűr die ungarische kranchheit dienet das kőstliche pestilentz-wasser fol. 17 num. 44
Item: Das saure wasser fol. 22 num. 58
Item: Der goldene eßig fol. 33 num. 1
Item: Der attich-safft fol. 39 num. 2
Item: Der qvitten-safft fol. 42 num. 14
Item: Der saurampffer-safft fol. 46 num. 27
Item: Die hertz-latwerg fol. 52 num. 2
Item: Die hauß-latwerg ibid. num. 3
Item: Latwerg fűr die ungarische kranckheit fol. 55 num. 12
Item: Das cardobenedicten-ől fol. 59 num. 6
Item: Die rosen salbe fol. 78 num. 19
Item: Das bezoar-pulver fol. 90 num. 11
Item: Das rothe edelgestein-pulver fol. 91 num. 16 17

Hertz-stärckung.

N. 1 Ein hertz-stärckend wasser in schwachheiten zu gebrauchen.

NImm ein qvintlein krebs-augen, 2. qvintlein hirsch-horn, beyde präparirt, eine messer-spitze alkermes, vermischt mit ochsenzungen- und borragen-wasser, und giebs ein auf 3. mahl.

N. 2 Sultze oder gallert von hirsch-horn, welche in grossen schwachheiten zu gebrauchen.

ERstlich nimm das hirsch-horn, laß es mit einem messer klein schneiden, wie die aller subtileste hobelscheitten seyn, darnach nimm 3. hand voll geschnittene scheitten oder späne von hirsch-horn, gieß darauf ein seidel borragen-wasser, darzu legt man auch gebrennt hirsch-horn, saffran, jedes ein wenig, muscaten-blüthe nach gedüncken, misch alles durch einander, thue es in eine flasche, und gieß hernach frisch brunnen-wasser daran, so viel, daß es 3. finger über die species gehe, vermache die flasche wohl, daß nichts heraus kan, setz es in einen kessel mit wasser zum feuer, laß also 5. stunden lang sieden, nach diesem nimms heraus, und zwings durch ein einfaches tuch in ein becken, darunter thue von 2. eyern das klare, gar wohl abgeklopfft, laß eine halbe stunde sieden, und kurtz vorhero, ehe mans vom feuer nimmt, so thue man das saure von limonien, und ein klein wenig zucker darzu, wann es also 3. süde gethan, so nimms vom feuer, und seigs durch ein vierfaches tuch, wie es von sich selbsten durchlaufft, weil es noch am heissesten ist, setz es in einem keller, es gestehet gleich über nacht, und wird eine schöne sultze oder gallert.

N. 3 Eine gute milch, so das hertze stärckt, und giebt eine gute nahrung.

NImm ein seidel oder nössel gersten-wasser, ein halb loth plutzer- oder melonen-kern, stoß sie gar klein, und gieß von dem wasser zu, daß sie nicht ölicht werden, wann sie gestossen, so giest man das wasser und kern durch einander ab, und drücks durch ein tüchlein, daß die krafft wohl heraus kommt,

kommt, dann nimmt man 15. gran präparirte perlen, präparirte krebs-augen auch so viel, mit zucker-cand oder andern zucker süß gemacht, nachdem es einer süß haben will.

N. 4 **Eine andere milch, so stärcket und nähret.**

MAn nimmt eine hand voll gute mandeln, pistazien und zürbesnüßlein, alles sauber abgezogen, mit scorzonera-wasser auf das kleineste zerstossen, und durch ein sieb getrieben, nicht gar zu viel wasser daran gegossen, dann durch ein tüchlein gedrückt; vermisch folgends gar mit wasser, und mit zucker-cand süß gemacht, wanns aber kein catarr ist, so nimm nur küchen-zucker darzu, so viel genug ist.

N. 5 **Capaun-wasser in grossen kranck- und schwachheiten zu gebrauchen.**

ERstlich nimm einen sauber gereinigten capaun, und sied ihn in wasser, daß das fleisch von beinen fällt, dieser suppe nimmt man dritthalb seidel, darzu nimm borragen-wasser, ochsenzungen-wasser, jedes dritthalb seidel, rothe scharlach-rosen, blaue veilgen, ochsenzungen-blüthe, borragen-blüthe, jedes ein halb loth, zimmet 2. loth, die blumen alle klein zerschnitten, und den zimmet zerstossen, in die suppen und wasser gethan, dann durch ein zinnernen brenn-zeug ausgebrennt, oder distillirt.

N. 6 **Für das hertz-klopffen und zittern.**

MAn nimmt majoran, bertram, isop, salbey, petersilgen, borragen, jedes ein loth, mach alles zu pulver, vermisch es mit schönen weissen zucker, und nehme das pulver abends und morgens auf einer gebäheten schnitte brodt, so zuvor in guten wein geweicht worden.

N. 7 **Gute säcklein zu stärckung des hertzens.**

MAn nimmt hertzen-freud-blüthe, ochsenzungen, roßmarin, melissen-blüthe oder wipffel, der besten basilgen, citronen- oder limonien-schalen, rothe dicke näglein, frauenblätter, braune müntzen, muscat-blüthe jedes ein wenig, vermisch alles unter einander, mach von rothen zindel ein säcklein, tuncks in einen starcken warmen wein, drücks zwischen 2. tellern aus, und auf das hertz gelegt, wann es kalt wird, wieder warm gemacht, stärckt das hertz.

N. 8 **Auf das hertz zu legen.**

MAn nimmt mythridat, gieſt darauf lavendel-wasser, oder dessen eßig, gilt gleich; schneid gewürtz-näglein klein, laß alles zu ein köchl oder breylein sieden, streichs auf einen scharlach, legs auf das hertz.

N. 9

N. 9 **Ein anders.**

MElissen in starckem wein gesoten/ wie auch citronen-schalen/ darzu ein scharlach, oder rothe flecklein eingetunckt, und auf das hertz gelegt, je öffter, je besser.

N. 10 **Eine andere hertz-stärckung, und zur pulß.**

NImm cronabeth oder wacholder-beeren, stoß und balgs mit einem eßig durch, nimm ein gebähetes brodt, tuncks ein, legs auf das hertz und pulß.

N. 11 **Zu stärckung, wann man schwach ist.**

NImm zimmet, näglein, muscaten-blüthe, eines so viel als des andern, pulvere alles zusammen, wie auch etliche blüthe saffran, mach etliche pölsterlein, wie maderätzl, gieß zimmet-oder lavendel-wasser darauf, weiche die pölsterlein oder säcklein darein, binds auf die pulß, ist ein treffliche hertz-stärckung, man kan auch ein tüchlein zum schmecken oder riechen darein netzen.

N. 12 **Ein krafft-wasser auf die pulß und hertz.**

NImm das sauere von einem frischen limonien-rosen-eßig, rosen-wasser/ mythridat, saffran-blüthe, campffer, muscaten-blüthe, dieß gestossen, jedes ein wenig, vermisch alles zusammen.

N. 13 **Granat-äpffel-safft.**

MAn nehme granat-äpffel, thue die körner aufs sauberst heraus, zerreibs in einer schalen aufs beste, seige den safft durch ein härenes tuch, wann du 3. loth safft hast, so nimm ein halb pfund zucker/ klär ihn schön mit einem rosen-wasser, laß ihn sieden, biß daß er gar wohl an dem löffel spint, darnach gieß den safft darein, so hast du ihn auf das allerbeste, und ist eine labung über alle labung, wann ein mensch grosse hitze hat.

N. 14 **Vor das hertz-klopffen, oder wann einem um das hertz übel ist.**

SAlbey und borragen-wasser, gantzen saffran, theriac, vermisch, wärme es wohl, weiche von weitzen-brodt die schmollen oder grume darein, und legs auf das hertz.

N. 15 Ein zucker vors hertz-klopffen.

ERstlich nimm ein oder zween citronen, nachdem sie groß seyn, hacke sie mit schalen und allem gar klein, nimm den welschen roßmarin, borragen-blüthe, ochsenzungen-blüthe, gelbe veilgen-blüthe, eines so viel als des andern, thue es in ein glaß, gieß einen guten muscat, oder andern starcken wein darauf, daß es gleich durch und durch recht naß wird, laß es 2. tage weichen, alsdann brenn es gar kühl aus, hernach nimm von diesem wasser ein seidel, gieß es auf ein pfund küchen-zucker, und laß ihn sieden, biß er gestehet, alsdann nimm 12. loth schöne dicke rothe frische abgeschnittene nägelein, und stoß es wohl in einem steinern mörsel, hernach schütte es in den zucker, laß es noch zwey kleine süde thun, hernach thue von 6. limonien das saure heraus, thue es auch in den zucker, und laß noch 3. oder 4. süde thun, hernach nimm es vom feuer, und gieß es in ein glaß zum gebrauch. Wer will, und es leiden kan, der kan auf die letzt, wann mans in das glaß thut, 3. gran bisam oder ambra, die wohl abgerieben ist, hinein rühren.

NB. Dieser zucker ist eine gewaltige hertz-stärckung, wann ein mensch kranck oder schwach ist, ein wenig darvon gegessen; man kan es auch auf ein scharlach-fleckel aufstreichen, und über das hertze legen.

N. 16 Ein pflaster auf das hertz für die hitze, so in leib aufraucht.

STOß etwas gerste gar klein, haußwurtzel, einen krebs, ein wenig saliter-zeltlein oder salpeter-küchel, bolum armenum, jedes nach gedüncken, vermisch es mit borragen-oder lindenblüth-wasser, daß es wird wie ein brey, auf ein tuch gestrichen, und auf das hertz gelegt, wanns dörr wird, mit den wassern wieder erfrischt.

N. 17 Vor das hertz-gesperr oder hertz-gespann.

MAn nimmt capaunen-schmaltz, das in kein wasser kommen, setz es in einem pfännlein über das feuer, wann es heiß wird, so nimm um einen pfennig knoblauch, schneide ihn klein, thue selben in das schmaltz, röst ihn, biß er braun wird, alsdann seige es durch ein faum-oder schaum-löffel, salbe das hertz morgens und abends.

N. 5 Ein anders.

NImm den safft von andorn, und may-butter, eines so viel als des andern, rührs durch einander, daß eine salbe wird, darmit schmier das creutz warm in der lincken seiten, und am rücken gegen dem hertzen, und die fuß-sohlen mit frischem inschlit.

N. 19 Item:

Ist gut das isop-wasser, des morgens nüchtern getruncken.

Die hertz-wasser seynd diese:

Borragen-wasser-
Ochsen-zungen-
Saurampffer-
Melissen-
Schwartz kirsch-wasser.

Item:	Das hertz-carfunckel-wasser	fol. 5 num. 16
Item:	Das wasser	fol. 10 num. 23
Item:	Das wasser zur hertz-stärckung	fol. 10 n. 24. 25. 26
Item:	Das ohnmacht-wasser	fol. 17 num. 43
Item:	Vor das hertz-stechen ist gut das majoran-wasser	fol. 21 num. 54
Item:	Der kundelkraut-geist	fol. 26 num. 3
Item:	Der schwartze kirsch-geist	fol. 28 num. 7
Item:	Der goldene eßig	fol. 33 num. 1
Item:	Der krafft-eßig	fol. 35 num. 4
Item:	Der alkermes	fol. 38 num. 1
Item:	Der himmbeer-safft	fol. 41 num. 11. 12
Item:	Der qvitten-safft	fol. 42 num. 14
Item:	Der schwartze kirsch-safft	fol. 43 num. 16
Item:	Der äpffel-safft	fol. 44 num. 23
Item:	Der saurampffer-safft	fol. 46 num. 27
Item:	Der weinschärling-safft	ibid. num. 30
Item:	Der köstliche nägel-zucker, für das hertz-klopffen	fol. 47 num. 1
Item:	Die pulver	fol. 92 num. 18. 19
Item:	Das hertz-pulver	fol. 95 num. 31
Item:	Die präparirten cronabeth-oder wacholder-beeren vor das hertz-klopffen	fol. 118 num. 19

Vor halß-wehe und heisserkeit.

Die Diæta ist wie in der Angina.

N. 1 Ein gurgel-wasser.

Nimm braunellen-breit wegrich-rosen-wasser, eines so viel als des andern, hernach den sacharum saturni, in einem mörsel klein gerieben,

und

und in die wasser gethan, daß es weiß wird, ein wenig warm gemacht, und sich darmit gegurgelt.

N. 2 Ein ander gurgel-wasser.

MAn nimmt isop, salbey, dürre margaranten-oder granat-schalen, iedes gleich, rosen-eßig, frisch brunnen-wasser, laß mit einander wohl sieden, mit rosen-honig oder andern sachen süß gemacht und offt des tages warm gegurgelt.

N. 3 Noch ein anders.

ERstlich nimmt man ein halb seidel rothen wein, anderthalb seidel wasser, 12 blättlein creutz-salbey, braunellen ein halbes büschlein, wie man um einen kreutzer gibt, breiten wegrich 7 blätlein, weinrauten, wohlgemuth, iedes 3 stämmlein, alaun eine halbe nußschale, feigen 3, alles durcheinander geschnitten, und zugedeckt einen qver finger einsieden lassen, alsdann durch ein tuch gesiegen, misch darunter rosen-honig, maulbeer-safft, iedes einen guten löffel voll, des tags laulicht offt gegurgelt, ist gar gut vor halßwehe, wie auch für die mundfäule.

N. 4 Ein gurgel-wasser.

NImm rosen-eßig, frisch brunnen-wasser, zucker-brodt, laß es alles mit einander weichen, je länger je besser, drücks alsdann aus, laß es warm werden, und gurgel dich des tags etlich mahl, wer will, kan auch ein wenig senff-mehl darzu nehmen, es reiniget den halß gar wohl.

N. 5 Ein ander gurgel-wasser, so für die bräun auch gut ist.

MAn nehm ein halb maaß wein, 2. pomerantzen, 20. salbey-blätter, honig und alaun, jedes ein wenig, laß es einen zwerch-finger einsieden, und brauch es.

N. 6 Für halß-wehe.

Mit chamillen-wasser den halß offt gegurgelt, heilet gar wohl.

N. 7 Ein anders.

MIt eysen-kraut-wasser den halß gegurgelt, und ausgewaschen.

N. 8 Für halß-wehe und bräune, auch so einem die mandeln geschwollen, für alles bewehrt.

WEiß-oder ziegen-milch ein seidel, laß drey feigen und pappeln darinn sieden, und gezuckert, dann sich darmit gegurgelt.

N 9 **Ein anders.**

Faule qvitten eingeweicht in braunellen-wasser, und ein wenig eßig, sich offt darmit gegurgelt, ist gut für die bräune.

N. 10 **Für grosse hitze des halses.**

Quitten-kern in sau-distel-wasser gelegt, laß wohl weichen, nimm einen löffel voll, halt es eine weil im maul, es ziehet die hitz aus.

N. 11 **So einer nicht schlingen kan, und ihm in dem halß wehe ist.**

So nimm weitzen-haber-kleyen, siede die wohl in eßig zu einem koch oder brey, und durch einen trichter den dunst und rauch offt in den mund gehen lassen, das macht wohl schlingen, es muß auf einen heissen ziegel geschüttet werden, thue darnach den trichter in den mund, das röhrlein mit einem tüchlein umwickelt, sonst dörfft es brennen.

N. 12 **So denen kindern und alten leuten der halß inn- und auswendig verschwüllt, daß sie nicht schlingen können, ist auch gut vor die ohr-wurtzeln oder drüsen bey den ohren.**

MAn nehme schaf-wolle von den lebendigen schafen, zwischen den hindern füssen, wanns gleich kothig ist, es ist besser, tuncks in chamillen-öl, drücks aus, legs zwischen 2. tüchlein fein warm um den halß; ist es aber ein mann, so muß man die woll von einem widder nehmen, ist es aber ein weib, von einem schaf, und alle tage frisch auflegen, es soll bewehrt seyn.

N. 13 **Wann einem die mandeln geschwollen seynd.**

NImm eyr-dotter, misch saltz darunter, daß dick wird, ein wenig wild saffran-blüthe darunter, dann auf hanff-reisten aufgestrichen, und auf die mandeln gelegt.

N. 14 **Vor das halß-wehe und geschwulst.**

SChmier den halß mit schnittlauch-öl, hernach siede salbey in wein, drücke ihn aus, und dem krancken um den halß gelegt, so warm als ers erleiden kan, das so lang gethan, biß es vergehet.

N. 15 **Ein anders vor die geschwulst im halse.**

DEm der halß geschwollen ist, der siede chamillen in eßig, und binds also warm auf den halß, so vergehts.

N. 16 Für allerley geschwär, gewächs und beulen innwendig im halse.

ERstlich nimm eine gute hand voll saltz, wirff es in einen krug, gieß ein maaß frisch wasser daran, netz ein neues tuch darein, schlag es um den halß, so offt es trocken, netz und schlag es um, so bricht es auf, darzu brauche dieses gurgel-wasser: Nimm einer haßel-nuß groß alaun 2. hände voll poley, 3. salbey-blättlein, eine hand voll rothe rosen, einen löffel voll poley-wasser, rosen-honig, dieses alles zusammen in einen topff gegossen, biß es 2. finger darüber gehet, und bey dem feuer einmahl aufsieden lassen, darnach soll mans gleich mit dem saltz-wasser anfangen zu brauchen, und offt darmit gurgeln, so wird die beule sich innerhalb 12. stunden öffnen, und durch das gurgel-wasser der halß sich wieder ausheilen.

N 17 Eine gewisse kunst für die geschwär im halse.

EIn schwalben-nest, von den rechten hauß-schwalben, darvon ein theil zerrieben, und in geiß- oder ziegen-milch lassen heiß werden, dann auf ein tuch gestrichen, warm um den halß geschlagen, es zieht das geschwär heraus, daß mans aufschlagen kan.

N. 18 Wann ein geschwär im halse wächst.

NImm tauben-koth, das streich wie ein pflästerlein, leg wieder ein tüchlein darauf, und binds um den halß, man wird sehen, daß das geschwär aus dem halse zieht ohn allen schaden, ist bewehrt.

N. 19 Für alles halß-wehe und geschwär im halse, ist bewehrt.

MAn nehm liebstock-wurtzel, wasch und schneide es klein, sied sie in wasser, gurgel dich warm damit gar offt, ist gut.

N. 20 Recept vor das halß-geschwär.

DEr alant-wurtzel tugend zu vielen zu gebrauchen, kommt von einem türcken, welcher viel jahr her in Oesterreich gefangen war, und ist für den halß sehr gut. Als erstlich, wann einem der halß wehe thut von heisserkeit der anginæ, wanns im halß ist, so schabt man die wurtzel in ein wasser, und läßts, wann sie frisch ist, über nacht darinn stehen, wann sie aber dürr ist, etwan etliche stunden, hernacher abgegossen, und wieder frisches wasser darüber und eine weil stehen lassen, wieder abgegossen, hernach giest man ausgebrennte wasser, welche zum halß, und dergleichen zuständen gut seyn, darüber, rührs auf, und gurgel dich darmit, es hilfft für schwermüthigkeit der brust, hectica, husten und allerley solche zustände; man nimmt auch die

die wurtzel, und schabts in ein wasser, lässts über nacht stehen, oder etliche stunden, und wäschts also 2. mahl aus, das letzte mahl in ausgebrennten wassern, als röhrlein-scabiosen-und dergleichen wassern, die gut zu solchen zuständen seyn, hernach läst man das pulver auf einem stück brodt trocknen, macht zeltlein, wie die stärck oder krafft-mehl daraus, dieses pulver vermischt man mit 2. theil, oder halben theil zucker-cand, darvon kan man nehmen, und essen, so offt man will, schadet nicht.

N. 21 Vor die heisserkeit ist dieses gut.

MAn nimmt ein seidel gute neue gemolckene milch, eine kleine hand voll isop, 4. feigen, ein wenig süsses holtz, einen guten löffel voll honig, laß wohl unter einander sieden, morgens und abends warm getruncken, biß es besser wird.

N. 22 Wann ein mensch heisser ist.

MAn nimmt auf ein maaß frisch brunnen-wasser, eine gute starcke hand voll schönen ausgelesenen weitzen, siedet ihn so lang biß er schrickt oder aufspringet, so dann thut man hinein einen guten löffel voll schönes honigs, und lässts noch so lang mit einander sieden, als wie ein hartes paar eyer, hernach nimmt mans vom feuer, lässts kalt werden, und nimmt von demselben wasser ein wenig ins maul, und lässts zu zeiten hinunter in halß, man thut sich auch darmit gurgeln.

N. 23 Ein anders.

ES ist nichts bessers, als einen warmen wein mit zucker-cand, so warm als mans erleiden kan, hinab gelassen, ich habe es an mir selbsten probirt.

N. 24 Halß-geschwär und drüsen zu heilen.

EIne gespitzte wegerich-wurtzel an halß gehenckt, und auf blosser haut getragen, vertreibt alles.

N. 25 Wann einem eine nadel in den halß kommt.

DEm soll man ein wenig ziegen-käß zu essen geben, so verwickelt sich die nadel oder gräte darein, und gehet von ihm.

N. 26 Wann im halß ein krott, oder anderer unflat wächst.

NImm weissen hunds-koth, gedörrt, stoß zu pulver, theriac, jedes ein loth, honig 2. loth, guten eßig 8. loth, misch alles zusammen, nimm offt

darvon in mund, laß es im halß auf- und niedergehen, wirffs oder speys wieder aus. Probatum.

N. 27 Item:

Das chamillen-öl, wann die mandeln geschwollen.

Item: Ist gut für den halß-wehe das löbliche gurgel-wasser fol. 9 num. 21
Item: Der meer-zwiebel-eßig fol. 35 num. 5
Item: Der halß-safft fol. 42 num. 13
Item: Der qvitten-safft ibid. num. 14
Item: Die köstliche allabaster-salbe fol. 70 num. 1
Item: Die bettler-salbe zum schmieren fol. 71 num. 5
Item: Das melliloten-pflaster fol. 86 num. 6
Item: Der nuß-safft fol. 44 num. 20. 22
Item: Die halß-räucherung fol. 107 num. 14

Vor die hectica, dörr und abnehmen des menschen.

N. 1 Ist dieses gut.

MAn nimmt erstlich ein halb seidel geiß-oder ziegen-milch, und trinckt sie also warm, wie sie von der ziege kommt, morgens nüchtern, 3. stunden vor dem essen, dieses 3. tage nach einander continuirt, den 4ten tag ein gantzes seidel auch 3. tag continuirt, den siebenden tag anderthalb seidel, und darbey 6. tage verblieben, nach diesem nimmt man ab, wie man aufgenommen hat, das ist zu verstehen, nach diesen 6. tagen, trinckt man 3. tage das gantze seidel, die andern 3. tage das halbe seidel, und also kommen 18. tage heraus, man rastet 3. tage darauf, ehe man die nachfolgende sultz oder gallert anfängt zu trincken; die ziege muß aber vorhero mit nachfolgenden kräutern gefüttert werden 14. tage: Erstlichen nimm liebstöckel-kraut, ehrenpreiß, salbey, isop, erdbeer-kraut, creutz-salbey, käßpappel, gundel-reben, gahel oder gauchheyl, lindenes- und eichenes-laub, erdrauch, saur-ampffer, johannes-kraut, wilde oder zahme pimpenell, weinrauten, oder rothen saamen das kraut, wermuth, odermennig, diese kräuter so lang mans frisch haben kan, soll man der geiß oder ziege zu essen geben, von jedem eine hand voll, unter einander gemischt, gersten grob schrotten lassen, und von solcher gersten der ziege alle tage zu lecken geben, darunter lerchen-schwamm, lorbeer, ein wenig schweffel, entzian, fœnum græcum, alant-wurtzel,

wurtzel, calmuß, tormentill-wurtzel, hasel-rüben, wilde oder zahme angelica, süßwurtzel, meisterwurtzel, ochsenzungen, widerthon, der die klein blätlein hat, diß alles klein zerhackt, und gestossen, und so viel der gehackten und gestossenen sachen, so viel nimmt man des gersten-mehl, vermisch es wohl unter einander, und thus ein wenig saltzen, damit die ziege desto lieber isset, darvon der ziege zu morgens und abends zu lecken gegeben, auf einmahl eine gauffen oder zwey hände voll.

N. 2 Recept zu der sultze oder gallert.

ERstlich nimmt man eine schöne frische kälber-lunge den halben theil, die schneidet man schön sauber zu stücklein, alle die weissen äderlein wohl heraus, und wischts mit einem tuch schön sauber ab, hernach nimmt man eine schild-kröte, ein weiblein, und machts also rohe auf, und hacket, wie zum kochen, den kopff, füß und schweiff weg, hernach trocknet mans auch mit einem tuch ab, und zerqvetschet ihr alle beinlein, und vermischts mit der lunge, dann nimmt man nachfolgende kräuter, als waldmeister, storchschnabel, lung und leber-kraut, hirschzungen, dürr oder frisch körbel-kraut, odermennig, huflattich die blättlein, borragen-blüthe, creutz-salbey, linden-blüthe, die muß man zerqvetschen, endivien, zichorien-wurtzel, klein zerschnitten, 3. oder 4, nach dem sie groß seyn, aus 2. limonien die kerne, die kräuter alle auf das kleineste gehackt, hernach nimmt man darunter gefeiltes hirsch-horn, eichene mistel, auch gefeilt, jedes ein qvintlein, misch alles wohl durch einander, die lunge, schild-kröte und kräuter lege auch darein, wie auch drey oder vier ducaten, in einer flasche wohl vermacht, setze es in ein wasser, laß 5. stunden sieden, wie einen capaun-sultz oder gallert, aber daß bey leib kein wasser darein kommt, seigs dann in eine schalen, und nimm alle morgen 3. stund vor dem essen 5. oder 6. löffel voll nüchtern warm; man legt auch in die mitten eine gantze muscat-nuß; diese sultze fängt man an zu trincken, den tag nach dem neuschein oder neumond, und dieses 3. oder 4. mahl im jahr, oder so offt man will, je öffter je besser.

N. 3 Folget hernach die gemachte milch zu dieser sultz oder gallert, wann man die geiß oder ziegen-milch nicht trincken kan oder will, wie folgt.

ERstlich nimmt man 1. oder 2. maaß wasser, nachdem man viel haben will, setzts zum feuer, und deckts mit einem saubern deckel wohl zu, nachdem es anfängt zu sieden, wirfft man darein 2. löffel gute gerste, geraspelt hirsch-horn 3. messer-spitzen, aniß, fenchel, so viel man zwischen 3. fingern auf einmahl fassen kan, auch ein wenig zimmet, 3. oder 4. körnlein mastix, ein wenig pomerantzen-schalen, dieses alles in dem wasser sieden lassen, hernach

hernach von feuer weg gesetzt, und von sich selbst lassen abkühlen, doch muß man die gerste, samt dem hirsch-horn zum ersten allein eine gute halbe stunde sieden lassen, samt 2. tamarinden, und erst die andern vorgemeldten species ins wasser werffen, wann mans schier will vom feuer wegnehmen, wann das wasser kühl ist, so seigt mans in ein ander sauber geschirr, hernach nimm zu 1. maaß wasser 40. oder 50. mandeln, die stöst man schön sauber, doch daß sie vorhero abgeschält seyn, schön sauber gereinigte melonen-kern 1. löffel voll, 20. grosse kirbes-kern, pistatzien 1. löffel voll, 15. kern von grünen erdäpffeln, 1. löffel voll welsche zirbes-nüßlein, oder pineoli, alkermes-kern 40, wilde saffran-kern 20, dieses alles ein jedweders gestossen, und wanns zerstossen ist, gieß alsdann das vorig gesotene wasser darauf, laß es über nacht stehen, morgens presse es durch ein sauber tuch, und trinck den ersten trunck von dieser milch, wann du bey dem essen bist, oder so offt man will, man kan auch aufgelöste perlen darunter nehmen, und so man es wohl schmeckend haben will, einen tropffen von einer pomeranzen- oder citronen-essentz darunter giessen, und solche milch alle zwey tage frisch machen, das wasser alle 4. tage neu sieden, diese milch dient vor die gall und winde, macht zunehmen, und kühlt, ist offt probirt, wann man es für ordinar kan trincken, ist es um so viel besser.

N. 4 Ein bad, wann man die schwindsucht im andern grad hat, für abnehmung, auch für hectica des gantzen leibes samt einer schwind-salbe, und von artzney gemachten mandel-milch mit seiner ordnung zu gebrauchen.

MAn nehme heydnisches wundkraut, käßpappel, eybisch, rothe gartenpappel, chamillen, huflattich, seeblumen, dörr oder grün, borragenkraut, bocksbart, melissen weniger als andere kräuter seyn müssen, nimm zu 6. oder 8. schaff- oder gelten regen-wasser, wieder der kräuter jedes eine starcke gauffen oder 2. hände voll, was ein grosser mann halten kan, leg es in das regen-wasser, leg darzu so viel schaff oder gelten wasser seyn, so viel pfund rindfleisch, samt fleisch und beinen, wie es an ihm selbsten ist, laß es sieden, daß die kräuter und fleisch gantz weich und zersoten seynd, daß es von einander fallen will, so dann gieß es durch ein tuch siedend heiß in die wanne, nach dem gieß wieder so viel rohes kaltes regen-wasser, und so viel des rohen regen-wassers ist, so viel gieß neu gemolckene rohe kalte milch, samt dem kalten regen-wasser, in das heisse in die wanne hinein, ist zu mercken, es muß mehr kalte milch und regen-wasser seyn, als des heissen bades, darinnen das fleisch und kräuter gesoten haben, daß gleichwohl der kalten milch, und des kalten regen-wassers, jedes um 2. schaff oder gelten

mehr seyn muß, wird es dann zu kalt, so kan mans mit gesotener milch und regen-wasser wärmen, oder mit etlich glüenden weissen kiesel-steinen, rechte wärme geben, man muß ohne das nicht heiß, sondern in rechter wärme baden, und nach jedwedern bade, die schwind-salbe, an gantzen leib schmieren, darauf eine stunde im bette rasten, und wann man durst hätte, kan man 2. stunden nach dem bade einen guten trunck von der nachfolgenden milch nach durst, und auch sonsten allzeit so viel man will, trincken, man kan auch, nachdem man eine stunde nach dem bade im bette gerastet, aller orten in die freye lufft gehen, oder ausfahren nach belieben.

Alle morgen muß man ein frisches ey, welches nicht 24. stunden alt ist, mit 4. messer-spitzen wohl aufgefasten zucker-penid eingerührt austrincken, und wann einem darauf dürstet, so kan man gleich darauf die milch trincken, und nach dem des morgens oder abends nach gelegenheit ins bad sitzen, das ey schadet nichts, es füllet auch nicht den magen, auch ein trunck milch nicht, aber mit vollem magen ist nicht gut baden, und nüchtern muß man das bad auch nicht brauchen, sonderen wenigst eine suppe mit einem eingerührten frischen eyer-dotter essen, und nach dem gleich darauf kan man baden gehen.

N. 5 Diese stücke seyn zu dem gesotenen wasser, darvon man in der hectica, oder abdörrenden leib zu trincken pfleget, wie auch die mandel-milch, wie hierinnen geschrieben stehet, abends zu trincken.

ERstlichen bocks-hörnlein, kleine weinbeerlein, zibeben, feigen, jedes eine starcke hand voll, aniß, fenchel, jedes 4. löffel voll, muscaten-blüthe, zimmet, ingber, jedes einen löffel voll, käßpappel, ochsenzungen, borragen, rothbraune nägelein, ringelblümel, weisse rosen, so man die rosen nicht leiden kan, nimmt man desto mehr borragen-blüthe, sauer-klee, ehrenpreiß, lungen-kraut, wie es in brunnen wächst, goldenes leber-kraut, erdbeerkraut, dürre himbeer, süß holtz, waldmeister, süßwurtzel, hirschzungen, salbey-blüthe, brunnkreß, heydnisch wundkraut, aller welt heyl, oder odermennig, erdrauch, zichorien-wurtzel, oder das kraut, jedes dieses eine hand voll, isop einen löffel voll, etliche blätter creutz-salbey, rothe gersten: Alle diese stücke, was kräuter seyn, muß man sauber waschen, aber nicht lang im wasser liegen lassen, sondern nur schwemmen, alsdann auf einer grossen reitter-oder horde in einem lüfftigen zimmer lassen übertrocknen, und nicht an der sonnen, nach dem hacken, und wieder, wie gesagt, lassen übertrocknen, daß sie wohl dörr werden, darnach die übrigen stücklein jedes nach seiner description geschnitten, wohl unter einander gemischt, dann in einer schachtel

schachtel behalten, und zu einem maaß wasser allzeit eine kleine zugethane hand voll wohl gefast ins wasser gethan, und allzeit ein seidel wasser lassen einsieden, man kan die species wohl in ein subtiles tüchlein binden, und also sieden lassen, von solchem gesotenen wasser macht man die besagte hectica- oder dörr-mandel-milch: zu 3. seidel wasser nimmt man 40. feine ambrosin-mandeln, einen löffel voll pineoli oder pinien, einen löffel voll pistazien, die haut abgezogen, und im stossen allerweil mit frischem wasser besprengt, daß sie nicht ölicht werden, hernach durch ein sauber tuch mit dem gesotenen wasser abgerührt, durchgedrückt, und ein wenig gezuckert, daß sie nicht süsser werde, als eine kühe-milch, und das 4. mahl gebraucht, 2. stunden nach dem essen, und in solche milch 2. grosse messer-spitzen aufgelöste perlein gerührt, und ausgetruncken.

N. 6 Das sälblein für die hectica.

Nimm 4. loth frauen-milch, die ein mägdlein säugt, 2. loth frisch süß mandel-öl, 1. qvintlein tragand, 1. qvintlein arabisches gummi, an diese stücke gieß pappel-wasser, so viel, daß alles zerschmeltzt, wie ein dünnes panädel oder sälblein, nimm darzu blau veilgen-öl 3. loth, ziegen-butter 1. loth, campffer 3. gran, gieß abermahl auf diese dinge frauen-milch, rühr es in einem mörsel zu einer salbe, schmier dich nach einem jedwedern bade, an dem gantzen leibe, liege eine stunde darauf im bette, nach diesem kan man ausgehen und ausfahren nach belieben, und 2. stunden nach dem bade kan man die darzu gehörige mandel-milch nach durst trincken, allezeit wann man will.

Item: Vor die hectica ist gut der dörr-safft fol. 40 num. 5
Item: Der safft zu nähren fol. 43 num. 19
Item: Das pulver fol. 90 num. 14
Item: Das recept fol. num. 20

Vor die harn-winde.

Die diæta ist wie im sande und stein.

N. 1 Vor die harn-winde kan man dieses brauchen.

Schmiere die reih oder seiten mit hirschen-inschlit, oder mit inschlit, so auf dem leuchter bleibt.

N. 2 Ein anders.

Storchschnabel-kraut in milch gesoten, warm auf die reih oder seiten gelegt, so offt es kalt wird, wieder gewärmet.

N. 3 **Noch ein anders.**

GEstossene weinrauten hingelegt, wo der schmertzen ist, und dieß offt.

N. 4 **Mehr ein anders.**

NImm einen neuen ziegel, mach ihn heiß, schabe eine muscaten-nuß, lege sie auf den ziegel, setz den krancken darüber, daß er darauf harne, und ein wenig sitzen bleibe.

N. 5 **Noch eines.**

NImm haarlinsen, siede sie in milch, lege sie warm über die reihen oder seiten.

N. 6 **Wieder ein anders.**

IN der grösten noth zu gebrauchen, wann einer schon lang den harn nicht lassen können, so nimmt man 2. messer-spitzen zucker, eine messer-spitze saltz, drückt limonien-safft darein, und gibs ein.

N. 7 **Ein anders.**

NEhmt die blätter oder blasen von karpffen, dörrts, machts zu pulver, gebts dem krancken ein.

N. 8 **Ein anders.**

MAn nehme einen weissen haasen-balg oder fell, brenn ihn, wie er ist, mit haar und allen zu pulver, des pulvers einen löffel in wein, oder erdbeer-wasser eingegeben, es hilfft.

N. 9 **Ein anders.**

SIede etwas korn in mehl, eine gute weil, dann darvon abends und morgens getruncken.

N. 10 **Ein anders.**

NImm knoblauch, pappeln, und sied es in wein, biß es halb einsiedet, und trinck den wein, es hilfft.

N. 11 **Ein anders.**

STOß einen lebendigen krebs, gieß ein wenig rosen-wasser daran, seigs durch ein tuch, thue einen löffel voll zucker darein, und nimms.

N. 12 **Item:**

Nimm 3. eicheln, daraus mach ein pulver, und gibs ein.

N. 13

N. 13 Für die harn-winde.

MAn nehme gestossenen meer-hirse, so viel man zwischen 3. fingern fassen kan, eingegeben, in was man will.

Item: Für die harn-winde ist gut das majoran-wasser fol. 21 num. 54
Item: Der wund-balsam fol. 59 num. 6
Item: Die räucherung fol. 107 num. 15
Item: Das clystir fol. 137 num. 8

Wann eines nicht harnen kan.

N. 1 Kan man dieß brauchen.

NImm pfersich-kern, machs zu pulver, einer haßelnuß groß in ehrenpreiß-wasser eingegeben.

N. 2 Ein anders.

NImm eine weisse rübe, hohle sie aus, oder reibs an einem reib-eysen, drücks durch ein tuch, mit ein wenig wasser getruncken.

N. 3 Den harn wieder zu bringen.

NImm bocks-blut, so viel du wilst, stelle es an die sonne, biß es wohl gedörrt ist, stoß es zu pulver, thue es in ein glaß, gieß daran steinbrech- pimpenell- und gamanderlein-wasser, alles gleich viel, daß sie das blut wohl bedecken, laß 8. täge stehen, hernach wieder an der sonnen gedörrt, gieb dieses pulvers in fenchel- oder spargel-wasser, darunter ein qvintlein zimmetrinden gestossen ist, ein.

N. 4 Ein anders.

STosse cronabeth oder wacholder-beeren, binde sie in ein tüchlein, und über den fordern leib gebunden.

N. 5 Ein anders.

NImm geiß- oder ziegen-milch, thue zerriebenen schwefel darein, laß sieden, thue hanff- oder flachsenes werck darein, legs über die reyhen oder seiten.

N. 6 Ein andere.

NImm etliche zwiebeln, siede sie in baum-öl, und ein wenig scorpion-öl, wie ein koch oder brey, leg die zwiebeln auf ein tuch, dann wie ein pfla-

ster auf die reyhen oder seiten aufgelegt, es müssen 2. pflaster seyn; dann wann eines kalt ist, daß alsobald das andere da ist, und dieß so lang getrieben, biß der harn kommt, und wanns gleich ein stein wäre, so zertreibt es ihn.

N. 7 Vor das harnen junger und alter leute.

MAn nimmt ein halb seidel küh-milch, geschälte weisse zwiebeln, darein geschnitten 2. häpel oder köpffe, schabe 3. oder 4. petersilgen wurtzeln, thue den kern innwendig heraus, schneids länglicht, nimm gestossene cronabeth oder wacholder-beeren, so viel man mit 3. fingern fassen kan, auch so viel glaßkraut, gestossenen kümmel, so viel man zwischen zwey fingern halten kan, laß also sieden, biß es wird wie ein koch oder brey, hernach thut mans auf ein tüchlein, schlägt wieder ein tüchlein darüber, und leget es, so warm als mans erleiden kan, auf die reyh oder seiten. Von den weissen zwiebeln das innwendige heraus genommen, und das häutlein um das röhrlein geschlagen, den weibs-bildern applicirt mans in fordern leib oder in die scham.

N. 8 Ein anders.

CHamillen in wasser gesoten, darunter eine gebratene zwiebel gekocht, und zu letzt etwas chamillen-und scorpion-öl darzu gethan, und zwischen 2. tüchlein übergelegt, ist gut für reissen in der blasen.

N. 9 Für die verstopffung des harns.

MAn nehme einen neuen ziegel, lasse den glüend werden, auf diesen ziegel-stein lege die rothen federlein von rebhünern, in einem leib-oder nacht-stuhl muß es geschehen, und den rauch in leib gehen lassen.

N. 10 Ein anders.

WAnn man den harn nicht lassen kan, so nimmt man einen rättich, schabt ihn unter sich, auch kümmel, jedes nach gedüncken, röst es in butter, thu es auf ein tüchlein, leg es auf den nabel, daß es auch ziemlich über den bauch gehet, ist bewehrt.

N. 11 Für das blut-harnen, das gar gewiß ist.

HImbeer-kraut in wasser gesoten, und einen trunck darvon gethan, es hilfft gewiß.

N. 12 Ein anders.

MAn nehme rosen-blätter, heidelbeer, margaranten oder granat-blüthe, armenischen bolum, wegrich, weyhrauch, mastix, frauenmüntz, dieses gehackt, in 2. maaß regen-wasser gekocht, dann durchgesiegen, und 1. pfund

pfund zucker darzu, wieder so lang sieden lassen, biß es die rechte dicke eines juleps bekommt, davon offt 3. löffel voll eingenommen.

Item: Das majoran-wasser fol. 21 num. 54
Item: Das scorpion-öl fol. 67 num. 29
Item: Das edle pulver fol. 92 num. 19
Item: Das magen-pulver fol. 98 num. 45
Item: Die präparirten cronabeth oder wacholder-beere fol. 118 num. 19

Vor hundes-bisse, und andere winnige oder tolle thiere.

N. 1 Kan man dieses gebrauchen.

NImm stärcke oder krafft-mehl, und zerkeue es im mund, und streich es über die bisse etlich mahl, es hilfft.

N. 2 Ein anders.

NIchts besser ist, als geschwinde einen schröpff-kopff auf den biß gesetzt, das zieht das gifft heraus, und zum schwitzen eingegeben, voran setzet man es trocken, daß es an sich zieht, hernach schröpfft man darauf.

N. 3 Ein anders.

MAn nimmt gleich ein warmes brodt von einem becken, und so heiß, als man es erleiden kan, aufgelegt auf den biß, es zieht das gifft heraus, hat man kein warmes brodt, so bähet man eines, und legts darauf.

N. 4 Noch ein anders.

NImm sauer-teig, und 3. oder 4. zeherlein knoblauch darunter gestossen, und aufgelegt, so warm als mans erleiden kan.

N. 5 Wann einen ein winniger oder toller, oder anderer hund beist.

SO nimm von demselben hunde das haar, und ein neues leinwandenes tüchlein, auch ein wenig baumwoll, alles durch einander gemischt, und auf einem meßingen leuchter angezündet, wanns leinene tüchlein also verbrennet ist, so legs auf, wo der schaden ist.

N. 6

N. 6 Ein anders.

WAnn einem ein hund gebissen hat, so leg man auf den schaden knoblauch, es zieht das gifft heraus.

N. 7 Ein anders.

Brenn den schaden mit einem glüenden eysen, es ist bewehrt.

N. 8 So einen ein winniger oder toller hund beist.

SO schaue, daß man den hund zu todt schlag, oder schiest, nehmt das blut, und salbt euch darmit, so seyd ihr vergewiß, daß es euch nicht schadt, ist auch gut, daß eines ein bißlein von des hundes-leber esse, so sie gebraten ist.

N. 9 Für den brand, so er darzu kommt.

NImm ein seidel eßig, ein seidel oder nössel wasser, einen löffel saltz, ein halben löffel voll kupffer-wasser, 12. gallus-kugeln, unter einander gestossen, vermische es mit dem wasser und eßig, und auffsieden lassen, netze päuschen darein, legs so warm, als mans erleiden kan, über, je öffter je besser.

Item:	Ist gut für den hunds-biß das köstliche majoran-wasser	fol. 21 num. 54
Item:	Das köstliche cardobenedicten-öl	fol. 59 num. 6
Item:	Das scorpion-öl	fol. 67 num. 29
Item:	Das köstliche öl vor alle wunden	fol. 69 num. 33
Item:	Das pulver	fol. 96 num. 35

Vor das hüfft-wehe.

N. 1 Ist dieses gut.

NImm 3. faule qvitten, thue die kern heraus, dörre salbey, wacholder-beer, jedes eine hand voll, einen löffel voll brandtwein, seiffe klein geschnitten, und in mörsel zusammen gestossen, daß es dick wird wie ein teig, mach kugeln daraus, trockne sie an der lufft, oder an der sonnen, schmiere dich darmit in einem bad, oder bey einem ofen an dem ort, wo der schmertzen ist, brauch es zum öfftern.

N. 2 Vor hüfft-wehe samt einem clystir.

BAlsamum sulphuris anisatum, mit der essenz von pomerantzen zusammen vermischt, dessen 8. tropffen in einem ausgebrennten fenchel-wasser etliche mahl einzunehmen.

N. 3

N. 3 Folget das clystir darzu.

NImm von unterschiedlichen erweichenden kräutern zusammen 1. hand voll, fenchel, aniß, coriander einen halben scrupel, coloqvinten, mit einem halben theil wein, und halben theil wasser zu geben.

Kopff-stärckung.

N. 1 Eine gute stärckung zum kopff.

MAn weicht eine muscaten-nuß in pöonien-wasser, daß es weich wird, daß mans blätter weise schneiden kan, wieder lassen trocken werden, wann der kopff so schwach ist, all-mahl ein solch blätlein auf die zunge gelegt, daß es auf den gaumen kommt, stärckt den kopff gewaltig.

N. 2 Ein köstliches kopff-sälblein.

MAn nimmt erstlich 1. loth muscaten-nüß-sälblein, und thut es in ein glaß, alsdann nimmt man baldrian-öl, weisses seeblumen-öl, gelbes veilgen-öl, jedes eines ducaten schwer, das muscat-nuß-sälblein läst man ein wenig zergehen, gieß diese öl daran, stelle es auf ein kleines glütlein oder kohlfeuer, laß ein kleines südlein thun, thue es vom feuer, rührs biß zu einem sälblein gestehet, wann einem der kopff wehe thut, schmiert man sich damit, an welchem ort er wehe thut. Ist bewehrt.

N. 3 Ein anders.

NImm pfersich-kern-öl, lein-öl, johannes-öl, weiß magen-oder mohn-öl, gelb veilgen-öl, seeblumen-öl, majoran-öl, lavendel-öl, alles untereinander gemischt, und sich geschmieret.

N. 4 Ein kopff-sälblein zu machen.

NImm lavendel, rothe nägelein, roßmarin-blüthe, rothe rosen, blaue veilgen, paradeyß-holtz, gelben sandel, muscat-nuß, 6. gewürtz-nägelein, und der andern stück jedes ein wenig, storax einer erbis groß, alles gröblicht zerschnitten, und von rothen zindel ein säcklein gemacht, die sachen darein gefüllt, unternähet, und also auf den kopff gelegt, wann er schwach ist.

N. 5 Kopff- und hertz-stärckendes pulver.

NImm marggrafen-pulver 1. loth, frisch gestossenes bibergeil 12. gran, misch alles fleißig durch einander, hernach schwartz kirschen-wasser, melissen-wasser, jedes ein seidel, unter einander gemischt, und das pulver darinn eingenommen.

Für den schwindel im kopff.

In dem schwindel müssen sich die leute halten, wie in fraiß oder schweren noth und hinfallenden sucht, sie sollen auch das gar zu hohe steigen der gebäu und gähen berge, wie nicht weniger das vielfältige herumgehen in der runde, meiden.

N. 1 Köstliche zeltlein für den schwindel.

NImm poley, muscaten-nuß, cubeben, jedes ein halb loth, zucker 8. loth, aus diesen mach zeltlein, ungefehr so groß, als ein kreutzer oder vier pfenniger, davon morgens 3. gegessen, unter tags eins, und zu abends zwey.

N. 2 Zeltlein zum kopff und schwindel.

MAn nehme 1. halb loth muscat-nuß, muscat-blüthe 1. qvintlein, zimmet, nägelein, jedes ein halb qvintlein, cubeben, des besten ambra, jedes 20. gran, romanische gems-wurtzel 12. gran, paradeyß-holtz 10. gran, aufgelöste perlen, rothe corallen, smaragd, jedes 6. gran, roßmarin-lavendel-majoran-öl, jedes 5. tropffen, was zu pulverisiren ist, das mach zu dem subtilesten pulver, hernach nimm schönen weissen zucker, in pöonien-wasser baludirt 10. loth, mische die obbemeldte species darein, und mache runde zeltlein, diese seynd gut zu zeiten eines davon zu nehmen, dann es stärckt das haupt, und ist gut für den schwindel.

N. 3 Gute stärckende zeltlein.

NImm roßmarin-blüthe, rothe scharlach-rosen, gewürtz-nägelein, muscat-nuß, galgant, zitwer, ingber, muscat-blüthe, pöonien-kerner, aniß,

aniß, citronen-schalen, jedes ein wenig, alles klein zerstossen, und mit zucker in cardobenedicten-wasser zerlassen, vermischt, und zu zeltlein gegossen, davon unter tags immerzu eins im munde behalten.

N. 4 Ein koch oder brey oder müßlein für den schwindel.

NImm schöne saubere stärcke oder krafft-mehl, gieß darein wein, mit ein wenig wasser vermischt, zertreibts gar wohl, darnach thu darein coriander, aniß, einer welschen nuß groß, etliche gewürtz-nägelein, zerstoß gröblicht, zuckers wohl, thus alsdann in ein saubers reinl oder becken, setze es zum feuer, und rühr es wohl, biß zusammen gehet; laß also sieden, biß man vermeint, daß es genug gesoten ist, iß solches müßlein zu morgens nüchtern vor anderer speiß, dasselbige in der wochen 2. mahl gebraucht, ist bewehrt.

N. 5 Triesenet für den schwindel.

MAn nehm aniß, fenchel, kümmel, jedes 1. loth, ingber, zimmet-rinden, galgant, jedes 4. scrupel, nägelein, muscat-blüth, cardemomen, jedes 2. scrupel, schönen canari-zucker 1. halb pfund, vermengt, und zu einem triesenet oder pulver gemacht.

N. 6 Für den schwindel.

MAn nimmt von einem pfauen den koth für einen mann, für ein weib aber von einer pfauin, stoß klein, thue bey 1. qvintlein in ein gläßlein, und gieß etwas wein darauf, daß er 2. finger darüber gehet, laß über nacht weichen, des morgens den wein darvon getruncken.

N. 7 Ein anders.

ALle morgen 3. oder 4. marillen-kern gegessen, oder des morgens nüchtern 2. cubeben, oder alle morgen eine löffel voll cardobenedicten-wasser, oder pulver in einer suppe eingenommen.

N. 8 Noch ein anders.

MAn nimmt klein gestossene cubeben und nägelein, jedes gleich in brandtwein getruncken, vertreibet den schwindel in 3. tagen.

N. 9 Wieder ein anders.

NImm regen-würm, die kein glied haben, vermach dieselben in ein glaß, daß kein dampff heraus mag, und setze sie mitten in einen ameiß-hauffen, laß sie 9. tage stehen, so wird daraus ein helles wasser, mit demselben geschmiert.

N. 10 **Ein anders.**

NImm neu gelegte eyer, so viel du wilst, legs in einen scharffen eßig, laß darinn, biß die schalen weich werden, alsdann nimms heraus, und bohre mit einer pfrieme ein loch in die eyer, laß das wasser heraus rinnen, thue selbes in ein glaß, setz es an die sonnen, hernach wann ein mensch den schwindel hat, der netz ein tüchlein in dem wasser, und binde es ihm um das hirn.

N. 11 **Mehr ein anders.**

MAn nehme klein gestossene lorbeer, fülle darmit ein kleines säcklein, daß ein viertel lang ist, und 3. finger breit, netz es ein wenig in wein, legs vorn auf den kopff.

N. 12 **Ein säckel vor den schwindel.**

NImm 1. qvintlein leibfarbe rosen, lavendel-blüthe, roßmarin-blüthe, jedes 1. qvintlein, majoran, so viel man mit 3. fingern fassen kan, ein loth florentinische veilgen-wurtzel, anderthalb qvintlein dünn geschälte citronen-schalen, weissen sandel, auch so viel rothen sandel, calmus, nägelein, zimmet, jedes 1. qvintlein, muscat-nuß, galliæ muschatæ, jedes 1. scrupel, ambra 10. gran, storax anderthalb qvintlein, diese stücke alle fein grob zerstossen, so groß, als wie die hanff-körner, hernach in baumwoll mit taffent subtil genähet, so groß, als ein teller innwendig ist, und auf dem kopff tag und nacht liegen lassen, man muß auch von diesen speciebus nehmen so groß als eine welsche nuß, und eingebunden, mit rosen-wasser angefeucht, und so offt man will, darzu riechen, soll man 1. qvintlein schwartzen kümmel auch darzu thun. NB. Den ambra, und gallia moschata muß man erstlich mit rosen-wasser wohl abtreiben, alsdann unter die andere species mischen.

Item: Das wasser fol. 21 num. 52. 53
Item: Das edle pulver fol. 92 num. 19
Item: Das pulver des lebens fol. 98 num. 42
Item: Die präparirten wacholder-beeren fol. 118 num. 19

Für

Für kopff-wehe.

In kopff-wehe sollen gelassen werden alle starcke und unverdäuliche speisen/ eingesaltzene/ geräucherte fische und fleisch/ alles/ was sauer/ oder sonsten eine schärffe (so denen nerven höchst schädlich/) in sich hat; sonderbar seynd zu meiden das überflüßige und unordentliche essen und wein-trincken. Thee und caffe seynd höchst nützlich.

N. 1 **Zu den kopff-schmertzen.**

NImm bertram-weiß veilgen-wurtzel, jedes 3. qvintlein, fenchel-saamen 1. qvintlein/ mastix anderthalb qvintlein, salbey-blätter, roßmarin, cardobenedict, ehrenpreiß, jedes ein wenig, dieses alles in anderthalb seidel wasser gesotten, auf die letzt einen halben löffel voll hollunder-eßig darzu gethan, frühe morgens, so viel man kan, laulicht im munde gehalten, so lang man mag, hernach ausgespürtzelt, 2. mahl nachmittag genommen, und also 3. oder 4. mahl gebraucht.

N. 2 **Ein umschlag für das kopff-wehe.**

MAn nehme wacholder-beeren, gedörrte hollunder-blüthe, kümmel, jedes eine hand voll, gröblicht zerstossen, und in ein glaß gethan, darauf guten eßig, brandtwein, rosen-wasser, jedes ein seidel gegossen, an die sonnen gesetzt, und alle tag wohl gerührt, darein netz ein tuch, und schlags um den kopff.

N. 3 **Wann einem der kopff sehr wehe thut.**

NImm rosen, majoran, spicanarden, spica, balsam, jedes eine hand voll, laß in einer halben kanne wasser sieden, daß es den halben theil einsiedet, darnach tunckt man ein tuch darein, und läst es wohl naß werden, bindet es um den kopff, es hilfft in derselben stunde.

N. 4 **Ein anders.**

MAn nehme eisenkraut-wasser 2. untz, hollunder-blüthe-wasser 1. untz, wild betonien-wasser auch so viel, saltz ein halb qvintlein, netze vierfache tüchlein darein, legs auf beyde schlaffe, wann sie trocken werden, wieder eingetunckt.

N. 5 **Für das kopff-wehe.**

NImm rosen-öl mit wein-eßig vermischt, und über die stirn geschlagen, es stillet den schmertzen, und zieht die hitze aus.

N. 6 Wann einem der kopff beym schlaffe wehe thut.

MAn nehme erstlich heiligen geist-saamen, pfersichkern, cronabeth oder wacholder-beer, nußkern, zerstoß jedes besonder, und nimm eines so viel als des andern, dann ein wenig majoran, misch alles durch einander mit majoran- und rosen-öl, daß es wird wie ein teig, streiche dasselbige auf ein tüchlein, und legs auf die schläffe. Probatum.

N. 7 Für das kopff-wehe.

NImm weinrauten, stoß sie mit scharffen wein-eßig, streichs auf ein tuch, legs über die stirn, wanns trocken ist, netz es wohl, und frisch über gelegt.

N. 8 Ein anders.

NImm buchen-aschen, und so viel saltz als asche mit rosen-eßig abgerührt, und in das genieck gebunden.

N. 9 Ein anders.

NImm 2. hände voll weitzene kleyen, 1. hand voll chamillen-blumen, mit rosen-wasser besprengt, und in ein häferlein oder töpfflein gebrennt, dann also warm auf die scheitel gelegt, wanns kalt wird, so wärme es wiederum, und brauchs.

N. 10 Säcklein auf die schläffe.

NImm weissen mohn, ein wenig majoran-staub, ein wenig geriebene muscat-nuß, stoß durch einander, machs in maderätzel oder säcklein, legs trocken über die schläffe, oder netz es gar ein wenig mit einem gar guten schlag-wasser.

N. 11 Für hefftige kopff-wehe.

NImm rosen-eßig, majoran-wasser, von jeden 4. löffel, von 2. eyern das klare, weyhrauch 1. qvintlein, wacholder-beer 1. löffel voll, pfersichkern 10, das alles zerstossen, durch einander gerührt, und von einem hanffenen werck 3. pölsterlein gemacht, dieses darauf gestrichen, auf beyde schläffe, und in das genieck gelegt.

N. 12 Säcklein oben auf den kopff zu legen.

NImm bibergeil, pomerantzen-schalen, lorbeer, kümmel, melissen in ein zindel abgenähet, und oben auf dem kopff getragen.

N. 13 Fürs hirn- und haupt-wehe ein köstliches stück.

NImm 3. oder 4. muscaten-blüthe-blätlein, 2. oder 3. löffel voll lavendel-wasser, majoran-wasser auch so viel, zerreib erst die blüthe in einem mörsel, dann so thue ein wenig wasser darein, mach es warm, und tunck ein tüchlein darein, legs über das hirn, auf den halben kopff, und setz ein nacht-häublein darauf, das vertreibt das hirn-wehe, und unsinnigkeit, stärckt das haupt wieder.

N. 14 Für die wilden schüß im kopffe, oder wenn es einem geschwinde ins haupt fähret.

SO nimm schwartze cronabeth oder wacholder-beer, pfersichkern, ein wenig aniß, majoran, rosen-blättlein, stoß alles unter einander, hernach broßle ein rockenes brodt darunter, feucht es so dann mit majoran-wasser an, füll es in ein langes säcklein, daß von der scheitel an biß in das genieck langt, also über gelegt.

N. 15 Für die schüß im kopff.

NImm bohnen-mehl, und weissen weyhrauch, eines so viel als des andern, mach mit einen eyerklar einem teig, streichs auf ein tuch, und legs über das hirn.

N. 16 Ein anders darvor.

NImm von einem knaben den harn, netz ein tüchlein darein, und legs auf die scheitel, wanns trocken, wieder genetzt.

N. 17 Für das sausen im kopff.

NImm von junger salbey, weisse müntze, und cardobenedicten die wipffel, solche zu pulver gemacht, davon einen halben löffel voll in einer suppe, wann man essen will, eingegeben.

N. 18 Wann eines ein geschwär im kopffe hat.

Der schnupffe des tags offt weinrauten-wasser in die nasen.

N. 19 Ein anders.

NImm eine hand voll haußwurtzel-blätter, stoß es, misch rosen-wasser und frauen-milch darunter, streichs auf ein tuch, und legs auf die schläffe und stirn, wanns trocken wird, netz es wieder.

Item:

Kinder-zustände.

In allen kinder-zuständen ist erstlich zu mercken/ daß man dem kind nicht zu viel / und unterschiedliche mittel brauche/ sondern der mutter oder amme/ solche mittel/ welche denen kindern sonst verträglich (gar zu starck aber nicht) anwende/ man muß auch zusehen/ daß die mutter oder amme sich des sauren und starck gesaltzenen/ wie auch kalten trinckens enthalte: so fern aber das kind nicht sauget/ kan man ihm suppe von schaf-köpffen gesoten mit wenig zucker-cand oder brey zu trincken geben/ eine gewisse zeit im koch oder brey essen und schlaffen halten/ so viel es möglich; so sie nun abgespännet oder abgewöhnet/ soll man ihnen wenig von fleisch/ gesaltzenen speisen/ trockenen brodt/ zucker und wein geben/ vor kalter lufft hüten/ so sie verstopffet/ oder mit reissen/ grünlichten stühlen beladen/ mit leichten clystiren helffen.

N. 1 Wann die kinder wollen auswachsen.

Nimm eine hand voll frische cronabeth oder wacholder-beer, weiche sie in eines jungen knabens harn tag und nacht, thue es hernach heraus, laß trocken werden, und zerstoß sie auf das allerkleineste, misch darunter 2. loth menschen-schmaltz, 1. loth hirschen-marck, so frisch, 2. loth ochsen-schmaltz, 4. loth hirschen-inschlit/ zuvor gieß auf die gestossenen wacholder-beer 1. maaß malvasier, alles unter einander vermengt, und in einem pfännlein ungefehr so lang, als ein paar eyer siedet, gesotten, dann durch ein tuch gedrückt, und damit gesalbet.

N. 2 Ein anders.

Nimm meister-wurtzel frisch aus der erden, diese muß man nicht waschen/ sondern mit einem tuch abwischen/ und stossen/ den safft auf den rücken lassen tropffen, und mit beyden händen/ mit den daumen den rückgrad starck

starck abwerts lassen streichen, biß alles hinein ist gangen, in gleichen, wo ein pinckel oder buckel heraus wolte wachsen/ denselben so damit bestrichen; dem kinde muß mans alle tag in der frühe/ wann es gleich munter wird, brauchen/ weilen der leib zur selbigen zeit noch warm, und die glieder weich seyn/ so hat es desto besser seine würckung, und muß den tag nur einmahl gebraucht werden, und darauf muß man das kind an einem holtze, das wie ein prügel ist, mit beyden händen schwebend lassen daran hencken/ so richten sich die glieder wiederum ein, dieses mittel hat einem mäadlein geholffen, die hinden und forn einen puckel hat gehabt/ und völlig gerade worden.

Wann man meint/ die kinder wollen blattern oder pocken bekommen.

N. 1 Etliche gute und approbirte mittel, denen kindern vor- und in blattern oder pocken zu gebrauchen.

WAnn die blattern oder pocken regieren, und man sich darvor besorget, soll man denen kindern alle morgen, wann sie noch gesund seyn, 2. oder 3. messer-spitz voll hollunder-saltzen-oder gallert, darinn 1. messer-spitz gebrenntes hirsch-horn vermischt ist, eingeben, und ungefehr 1. stund darauf fasten lassen, kan auch in der wochen 1. oder 2. tag ausgesetzet werden, wanns etwan möchte zuwieder seyn, dieß hält den leib offen, und macht das geblüt subtil, und wann schon gleich hernach die blattern oder pocken kommen, so seynd sie nicht so gefährlich.

N. 2 Ein anders.

WAnn man das obige nicht gebrauchen wolt, so ist dieses auch gar gut, wann man alle abend und morgen/ wann die blattern regieren, ehe sie die kinder bekommen, ihnen ein wenig hanff-suppe zu trincken giebt, sie müssen aber nicht gleich darauf essen oder trincken.

N. 3 Noch ein anders.

STeg-kern klein zu pulver gestossen, 1. messer-spitze voll genommen, einen tag eine hanff-suppe/ des andern tags die steg-kern, darvon zerfahren die blattern oder pocken innwendig/ und gehen mit den stühlen hinweg, und bekommen die kinder nicht viel blattern oder pocken.

N. 4 Wieder ein anders.

ES ist auch sehr gut, wann es seyn kan, daß man die kinder vor den blattern ein wenig laxiret, damit der unrath, welcher sonst durch die

blattern heraus muß, zuvor ein wenig ausgeführet wird, man nehme ein halb loth sauber ausgeklaubte senes-blätter, weich die in einer ungesaltzenen hüner- oder welches besser, zwetschken-suppe, darzu ein wenig aniß-saamen gethan/ über nacht an einem warmen ort stehen lassen; früh setzt mans zum feuer, laß einen sud aufthun, und zerlaß darinn anderthalb qvintlein manna, seige es durch ein tuch, und so warm es zu erleiden, ausgetruncken, und sich darauf verhalten, wie gebräuchlich.

N. 5 So bald die kinder erkrancken, daß man besorgt, sie bekommen die blattern oder pocken.

SO soll man ihnen ein wenig venedischen mythridat, einer guten erbis groß, ein paar gran orientalischen bezoar, einer grossen linsen groß rothe myrrhen, ein blätlein vom besten gold, zusammen klein zerrieben, und in einem erdrauch-safft, oder dessen wasser, oder cardobenedicten-wasser eingeben, niederlegen, und so darauf, wo möglich, ein wenig schwitzen lassen.

N. 6 Ein anders.

NImm dörre citronen-kerne, zu kleinem pulver gemacht, und darvon eine gute messer-spitze voll denen kindern eingegeben, in was man will, 2. oder 3. mahl, auch soll man ihnen salbey-saamen stossen und eingeben, von diesen beyden sollen die blattern oder pocken sehr ausschlagen, und gleich das hertz stärcken.

N. 7 In der kinder gewöhnliches trincken soll man legen:

ERstlich ein wenig präparirtes hirsch-horn, cardobenedicten-saamen, ein wenig rothe myrrhen, ein stücklein pöonien-wurtzel, ein blätlein gold, 3. zerschnittene feigen, diese stücke alle zusammen in ein pinckerlein oder läplein gebunden, und so ins trincken gelegt, alle 2. oder 3. tage soll mans verneuern, man soll ihnen auch das trincken nicht zu viel verwehren, damit nicht der durst zu viel überhand nimmt, noch sie gar zu hitzig halten, sondern in temperirter wärme.

N. 8 Das gesotene linsen-wasser ist denen kindern auch gar tauglich und gut.

MAn nimmt linsen nach gedüncken: wasche sie sauber / gieß frisches brunnen-wasser daran, laß sie sieden/ und wanns den ersten sud gethan, seiget man das wasser herunter, und giest wiederum ein saubers wasser daran, und lästs wieder sieden, biß genug ist, wanns genug gesoten hat, wirfft

wirfft man auf die letzt ein bröcklein gold-myrrhen darein, und läst darvon die kinder trincken, ist ihnen sehr gut.

N. 9 Ein ander wasser, welches man denen kindern zu trincken giebt, so viel sie wollen.

NImm auf 3. maaß wasser 1. loth gefeiltes hirsch-horn, 7. welsche feigen, gewürffelt geschnitten, ein wenig weinbeerlein, eine gute hand voll linsen, man muß vorhero in ein häferlein oder topff etliche süde thun lassen, und das erste wasser weg giessen, alsdann thut mans zu den andern sachen, auch ein viertel theil von einer terra sigillata, wann man die weisse nicht haben kan, nimmt man die rothe, die weisse ist aber besser, das gefeilte hirsch-horn aber bindet man in ein tüchlein, sammt der gestossenen terra sigillata, lästs also sieden, biß 1. halbes, oder anderthalb seidel wasser eingesoten ist, und gibts dem kinde zu trincken, aber nur nicht kalt, es sey winter oder sommer, wegen des halses muß man wohl achtung geben, wann man vermeint, die blattern oder pocken seyn im halse, daß sie nicht lufft haben, bißweilen ein wenig blau veilgen-safft geben, doch nicht zu viel, dieweil er kühlet, nur so viel, daß der halß gelindert wird, das fürnehmste ist in gleicher wärme, das zimmer zu halten, nicht zu heiß, auch nicht zu kalt, auch wegen des essen, nur lauter geringe speiß, als suppen, zwetschken und müßlein, daß man auch in allereheßten in obacht nimmt, daß sie offen im leibe seynd, auch nicht zu viel essen geben, biß sie aus der gefahr seynd.

N. 10 Wann man meint, die kinder wollen blattern oder pocken.

STOß rüb-saamen klein, treib ihn ab in cardobenedicten-wasser, drücks durch ein tuch, thue zwey blätlein fein geschlagenes gold darein, gibs dem kinde 3. oder 4. mahl ein, man gebrauchts auch in flecken.

N. 11 Ein gutes träncklein, wann die kinder blattern wollen, daß sie bald ausschlagen.

MAn nimmt etliche löffel voll ausgebrenntes hollunder-wasser, 30. zerstossene citronen-kern, welsche weinbeerlein, so viel man zwischen 3. fingern halten kan, 1. messer-spitz zerstossenen rüb-saamen, dieses alles unter einander gesoten, und durch ein tuch wohl ausgedrücket, und also warm zu trincken geben, nachmittag um 3. uhr, wann sie vormittag nichts eingenommen.

N. 12 Wann den kindern die blattern ausschlagen.

SO hengt man ihnen citronen-kerne in das trincken, und giebt ihnen zimmet, myrrhen, jedes ein wenig in weinrauten-wasser ein/ es treibt gewaltig vom hertzen.

N. 13 Wann sie blattern im halse haben.

SO muß man ihnen ein mit weinbeerlein wohl gesotene gersten durchgetrieben zu essen geben, must sie auch nicht gar zu heiß halten, die blattern verbrennen sich nur, und mit rothen tüchern zudecken, man soll ihnen das kratzen nicht wehren, dann sie sonst gar einfressen, wann sie zeitig seyn, aufstehen, daß sie lufft haben, so wirds nicht grüblicht.

N. 14 Wann der halß voll ist mit blattern oder pocken.

GJeb ihnen eingemachte weixel oder kirschen, sie lassen den halß nicht zusammen wachsen, wie auch gedörrte weixel oder kirschen gesoten, und gegeben.

N. 15 Für den halß, wann die blattern beginnen abzudörren.

ES kommen auch die blattern denen kindern bißweilen in den halß, daß ihnen ist, als wann sie ersticken wolten, absonderlich, wann sie beginnen zu dörren, so soll man ihnen unterweilen nur 1. löffel voll süß mandelöl, mit zucker vermischt, ein wenig warm in halß lassen fliessen, das lindert, lediget ab, und heilet aus.

N. 16 Wann die kinder flecken oder masern, die noch an der amme trincken.

SO siede der amme ein wasser von linsen, man muß aber nicht zu viel nehmen, auf 3. maaß wasser einen guten löffel voll linsen, und das wasser, wanns siedet, zwey mahl weg giessen, es ist sonsten gar zu grob, man soll auch mercken, daß man nicht zu starck läst heitzen, damit das kind keinen catarr bekommt, dargegen behüte auch vor der lufft solche kinder.

N. 17 Wann die kinder flecken oder masern.

NJmm weissen rüb-saamen, weissen agley-saamen, gefeiltes hirschhorn, rothe terra sigillata ein wenig, alles zerstossen, in ein tüchlein eingebunden, und in das trincken der kinder gehenckt, auch offt ausgedrückt, wann sie trincken, und das rohe hirsch-horn mit dem wasser gesoten, gebrennten scharlach mit dem edelgestein pulver, und ein blätlein gold untereinander vermischet, und eine messer-spitz voll eingeben, ist gar gut zum austreiben.

Wie

Wie man mit denen kindern verfahren soll/ wann sie gebrochen seynd oder einen bruch haben.

N. 1 Ist dieses gut.

ERstlich soll man das kind allzeit liegend verbinden, die därm/ wann sie heraus kommen, allzeit fleißig und sauber hinein drucken/ hernach mit der salbe für diesen zustand fein warm geschmiert, und ein stücklein von einer sau- oder rindernen-blatter oder blase darauf gelegt, auf die blatter oder blase ein 6. oder 8. faches bäuschel, über dieses das bändlein, welches so fest und so starck solle gebunden seyn, daß es möglich zu erleiden, das schmieren mit der salbe soll alle tag 2. mahl geschehen, so soll man das kind nach möglichkeit mit liegen einhalten, und auf alle weise sehen, daß es sich nicht erzörnet, oder viel weinet, dann wann der bruch sehr groß ist, so hat es auch eine längere zeit und grössern fleiß vonnöthen, dann solche grosse zuständ nur mit langer zeit zurecht gebracht werden.

N. 2 Für die kleinen kinder, wann sie wasser-brüchlein haben.

NImm 1. seidel guten brandtwein, 2. loth gold-myrrhen hinein gethan, und 5. tag an der sonnen oder ofen stehen lassen, nach diesen alle tag dem kind aufgelegt, 2. oder 3. mahl des tags.

Wann die kinder catarrhe oder flüsse auf der brust haben.

N. 1 Kan man dieses mittel brauchen.

NImm scabiosen-röhrlein-und hufflattig-wasser, eines so viel als des andern, daß alles 1. seidel wird, darnach nimm 6. löffel voll frisches wasser, daß das andere darmit gebrochen wird; nimm auch 3. gewürtz-nägelein, und einen weissen zucker-cand, und laß es eine weile sieden, biß es braun wird, also ist es fertig, und kan man den kindern immer 1. löffel voll darvon geben.

N. 2 Ein bewehrtes laxir-säfftlein vor die kinder, wann sie voll um die brust seynd, es lediget ab, und macht sanfft den catarr von dem brüstlein durch die stühle gehen.

ERstlich ausgezogene cassia, manna, zucker-penat, veilgen-julep, jedes 1. loth, dieses säfftlein macht man also, man nimmt manna in ein silbern schüßlein, und giest röhrlein-wasser darauf, hernach setzt mans auf ein glütlein oder kohlfeuer, daß die manna zergehet, darnach geschwind durch ein tüchlein, das sauber ist, durchgedrückt, und wiederum auf das glütlein oder kohlfeuer gesetzt, die ausgezogene cassia, zucker-penat, und veilgen-julep mit der manna vermischt, wohl lassen warm werden, und unter einander gerührt, laulicht dem kinde davon eingegeben, darnach die kinder alt seyn, einem kind von 3. viertel jahren ein kleines löfflichen voll, einem kinde von 2. oder 3. jahren 2. und 3. löffel voll, es hat kein gefahr darmit, man kans wohl 2. mahl im tage geben, wanns die noth erfordert, früh, und nachmittags, die ammen könnens auch offt nehmen, und gleich darauf zu trincken geben, denen 6. wochen-kindern streicht mans mit den fingern ein, im tag 3. mahl, das röhrlein-wasser muß man nur so viel nehmen, daß der safft wird wie ein julep.

N. 3 Ein anders.

WAnn denen kindern der catarr so starck auf der brust liegt, soll man ihnen warmes bier, oder hüner-suppe mit etwas frischem gänse-fett zu trincken geben, lediget sehr ab, etliche geben lein-öl zu trincken, das ist den gemeinen kindern zu verstehen.

N. 4 Ein anders darvor.

NImm weissen weyhrauch, von hüner-magen die innwendige haut, alles klein gepulvert, und noch einmahl so viel zucker, 1. messer-spitz voll dem kind, in was man will, oder kan, eingegeben.

N. 5 Wann der catarr nicht nachlassen will, so brauche diese purgation.

NImm blaue veilgen, was man zwischen 2. fingern fassen kan, baumwoll-saamen ein halb qvintlein, laß solches in einer ungesaltzenen hüner-suppe sieden, hernach durchgesiegen, und 1. qvintlein präparirten lerchen-schwamm, und ein wenig fenchel-saamen, über nacht darinnen weichen lassen, morgens ausgedrückt, und darinnen 2. loth manna abgetrieben, oder nachdem das kind alt ist, weniger oder mehr, und also eingegeben.

N. 6 Wann denen kinder der catarr/ so starck fällt, daß sie ersticken wollen.

MAn nehme baumwoll/ zünde sie über einem licht an/ wanns brennt, so lösche sie zwischen 2 zinnern teller ab/ und legs dem kinde auf den wirbel, soll bewehrt seyn, und kein kind am catarr ersticken lassen. So aber (welches GOtt gnädig verhüten wolle) eine grosse gefahr mit diesem catarr sich ereignen solte, oder daß er wegen seiner dicke nicht möchte zertheilt werden, wodurch dann erstöckung zu befürchten, seynd folgende mittel in grossen gefahren der kinder öffters mit grosser hülff bewehrt befunden worden, da man alle augenblick eines erstöckens sich besorgt: man nimmt alant-wurtzel 1 loth, meister-wurtzel anderthalb qvintlein/ süsse holtz, weisse veilgen-wurtzel, iedes 2 qvintlein, wein-eßig 6 loth, aniß, fenchel-saamen, iedes ein qvintlein, klein zerstossen, und zerschnitten, übernacht in ein glaß weichen lassen, frühe ausgedrückt/ und mit 12 loth zucker zu einem safft abgekocht, dessen einen löffel voll eingeben/ und über eine weile ein stuhlzäpffel bey gebracht, so von honig, und etwas weissem niesse-pulver gemacht, dieses zieht gewaltig den vorher mit dem safft abgeledigten schleim und zähen catarr von der brust hinweg, darneben brauche man folgende brustsalbe: Nimm eine wohlgebratene weisse rübe, 2 gebratene zwiebeln, presse aus beyden den safft, thue darzu gestossene pfersichkern, gestossene cronabeth- oder wacholderbeeren, iedes 1 qvintlein, gantzen saffran 2 qvintlein, schweinen-fett, altes capaun-schmaltz, weisses lilien-öl, iedes anderthalb qvintlein, hecht-fett, wachs, iedes 3 qvintlein, daraus eine salbe gemacht, damit die kinder, wann sie so eng um die brust seyn, etliche mahl geschmiert, es hilfft geschwinde.

N. 7 Wann einem kinde durch den catarr der athem verlegt wird.

NImm scabiosen-röhrlein-ehrenpreiß- und lindenblüthe-wasser, mit zuckercand vermischt, und giebs mit mastix und küchen-zucker, darmit die gugl oder wiege, und alle windel vor dem zimmer geräuchert, 4 loth zucker ein theil mastix, 2 theil rothe rosen. Wanns auf dem brüstlein rößlet, soll man von dem schnecken-plaster auflegen, bey der nacht/ und hernach bey dem tage allezeit wegethan.

N. 8 Wann die kinder voll um die brust seyn.

MAn nehme eines eyes groß frische butter, und den dotter von einem neu-gelegten ey, 5 saffran-blüthen, einen löffel voll tropff-wein, rühre diese stücke alle wohl durch einander ab, sied es auf einem glütlein oder

kohlfeuer,

kohlfeuer, daß es dick wird wie ein köchel oder brey, wann mans zu lang siedet, so zerrinnt alles, und rinnt die butter darvon, wann es nun ist wie ein köchel, so thut mans zwischen 2. tüchlein warm, aber nicht heiß dem kind auf das brüstlein legen, es vertreibet den husten und völle um die brust, treibt auch den schleim durch den stuhlgang weg, ist probirt worden, und hat wohl gedient.

N. 9 **Ein anders.**

MAn nimmt einen sauern apffel, röstet denselben in einem tiegel zu einem köchel oder brey, und dem kinde zwischen 2. tüchlein auf das brüstlein warm gelegt.

N. 10 **Noch ein anders.**

DAs rechte gemeine inschlit auf fließ-papier getröpffelt, und warm übergelegt, es muß aber von einer alten inschlit-kertzen seyn.

N. 11 **Ein anders.**

NImm kohl, hacke ihn klein, und in gelb veilgen-öl geröstet, und zwischen 2. tüchern auf die brust gelegt.

N. 12 **Wiederum ein anders.**

MAn nimmt 2. oder 3. süsse äpffel, darnach man viel machen will, die schält man, und reibts auf ein reib-eisen, thuts in einen tiegel, und gieß hernach folgende öl darauf, blau veilgen-chamillen-weiß lilien-und leinsaat-öl, röste die äpffel darinnen, streichs auf ein tüchlein auf, und legs dem kinde zwischen 2. tüchlein warm auf das brüstlein, des tags 2. oder 3. mahl.

N. 13 **Ein pflaster auf die brust der kinder.**

ERstlich nimm eine weisse zwiebel, thu zucker darein, auch 4. oder 5. blüthen saffran, man muß die zwiebel in ein papier einwickeln, und mit papier ins wasser netzen, dann in heisse asche legen, wohl weich braten lassen, hernach die zwiebel gehackt, und in gänß- oder capaun-schmaltz geröst, so viel, daß wohl feist wird, hernach thut man einer halben nuß groß cassia darzu, auch einen löffel voll süß mandel-öl, unter einander gemischt, auf ein blaues papier in der grösse als die brust ist, mit einer nadel das papier durchstochen, und fein warm aufgelegt.

N. 14 **Ein anders darzu.**

MAn nimmt gänse-schmaltz, hirsch-inschlit, capaun-schmaltz, johannes-öl, weisses wachs, so viel, daß ein wenig diese stücke hart macht, zieh ein

ein neues flecklein von leinwandt durch/ mache pflaster daraus / und legs dem kinde warm auf die brust/man nimmt auch distillirtes lein-öl darunter.

N. 15 Wann die kinder brust-beschwerung und den husten haben.

EIne gebratene zwiebel gestossen und gezuckert / thue auch ein wenig weyhrauch darauf / röste sie ein wenig / streich sie auf ein blaues papier oder tuch/das wollen ist/ legs dem kind auf das brüstlein/ doch daß es den magen nicht gar bedecket.

N. 16 Ein anders.

ERstlich nimm brandtewein ein gläßlein voll/und ein halbes strützel oder klümplein butter / den brandtwein gieß auf die butter/ zünd ihn an/ und laß ihn brennen/biß er ausgebrennt ist / alsdann wird es wie ein sälblein/schmiere des kindes seine brust/ es lediget gewaltig ab.

N. 17 Wann denen kindern die catarr oder flüsse auf die brust fallen.

MAn soll nehmen sterck oder krafft-mehl so viel als 2 eyer groß / thue es in eine schüssel/darzu von 2 eyern die dotter / 3 löffel voll tropff-wein/ 3 strützel butter / geriebenen saffran/ daß es zimlich gelbe wird / ein wenig gepulverten weyrauch / dieses treibt man durch einander glat ab / daß es wird wie eine salbe / man kans auf ein glütlein oder kohlfeuer setzen / so läst es sich lieber abtreiben / alsdann nimmt man darvon / lästs wohl warm werden und streicht es auf den kohl-blätlein / das zuvor in heiß wasser getunckt ist/ legets dem kinde warm über das brüstlein/alsdann ein warmes tuch darauf/man kan auch/ wann man will / das sälblein zwischen 2 tüchlein auf das brüstlein legen.

N. 18 Ein anders.

NImm frisch ausgezogene cassia, auf ein leder gestrichen / dann mit zindel überzogen/ auf das brüstlein gelegt / wann es ertrocknet / wiederum verneuert.

N. 19 Noch ein anders.

WAnn der catarr starck fällt / nimm gelb veilgen-öl / muscatnuß-sälblein/ schmier den würbel auf den abend darmit / und räuchere die schlaf-haube mit einer fluß-räucherung / und setz es auf / das stärcket und hält auf.

N. 20 **Wann die kinder voll im kopffe seyn.**

HJede majoran in wasser/ bind ihn auf das genicke/ es ziehet die flüsse vom kopffe hinweg.

N. 21 **Wann die kinder catarre haben.**

MJt weyhrauch ein hanffenes werck angeräuchert/ und solches auf den wirbel des kopffs gelegt/ zuvor mit einem muscatnuß-sälblein den wirbel geschmiert/ stärcket das köpflein/ läst nicht starck sincken.

N. 22 **Catarr-abledigung für die kinder.**

NJmm näglein-staub/ mastix/ agtstein/ und klein geschnittene rosen unter einander vermischt/ und wann dem kinde der catarr so starck vom köpflein auf die brust sinckt/ so sträuet man ihn auf das köpffel/ und reibts ein wenig hinein.

N. 23 **Für den catarr.**

WAnn der catarr zuviel sinckt/ muß man das häublein des kindes mit mastix räuchern/ oder mit weyhrauch/ wann er gar überhand nimmt/ so muß mans mit agtstein räuchern/ und hanffenwerck auf die scheitel legen/ näglein/ mastix gestossen/ und auf baumwoll aufgelegt/ wann sie gar ersticken wollen/ in das genick etliche tropffen agtstein-öl geschmiert/ so hälts ein wenig auf.

N. 24 **Das schnecken-pflaster/ wann der catarr den kindern gar starck fällt.**

MAn nimmt eine gantze schnecke/ wie sie ist/ die nicht ausgekrochen/ wische sie sauber ab/ und stosse sie gar klein mit samt dem häußlein/ nimm eine halbe muscatnuß/ ein wenig weyhrauch einer bohnen groß/ muscatnuß-sälblein zusammen wohl vermischt: Von diesen streicht man den halben theil auf ein leder ein halben thalers breit/ machts ein wenig warm/ und legts dem kinde auf den wirbel/ man lästs so lange liegen/ biß der catarr nachläst.

Dieses ist auch gar gut/ und heilet nicht so starck wie das schnecken-pflaster: Nimm gewürtz-nägelein/ weichs in rosen-wasser/ laß 3 stunden weichen/ seigs ab/ und laß auf einem papier von sich selbsten trocken werden/ stoß zu pulver/ und hebs in einer schachtel auf/ wann dem kinde der catarr fällt/ so sträue man darvon eines groschens breit auf den wirbel des kopffes.

N. 25 **Denen kindern für den husten.**

NImm ein halb loth ausgezogene cassia, und so viel zuckercand / stoß/ und thue 1 oder 2 löffel voll blau veilgen-safft darzu / und giebs dem kinde zu lecken.

N. 26 **Ein anders davor.**

NImm schöne florentinische weisse veilgen-wurtzel/ die inwendig nicht löcherig ist/ schön weiß geschabt / thue das auswendige häutlein herab/ stoß die wurtzel / und machs zu kleinem pulver / alsdann nimmt man so viel gestossenes süße holtz /und so viel gestossenen zucker-penät/ und weissen zucker-cand/dieses alles klein gestossen/ und unter einander gemischt / wann das kind ein wenig hustet/so giebt man ihm gar offt des tags darvon zu lecken.

N. 27 **Noch ein anders darvor.**

NImm warmes bier / darin grosse rüb-schahlen / rosen-potzen / oder knospen und blätter gekocht/darein eine weile die füße gehalten/ und darmit gebähet.

N. 28 **Wieder ein anders.**

SChmiere dem kinde die fuß-sohlen mit hecht-schmaltz oder inschlit-kertzen.

N. 29 **So einem kinde der halß inwendig verschwöllen wolte.**

SO man sich besorgt/daß der halß inwendig verschwillt/ soll man nehmen weisse rüben/ weisse zwibeln unter einander zerschnitten/ in butter und ein wenig baum-öl gesotten / dieses zwischen 2 tüchlen dem kinde oder grossen menschen um den halß geschlagen/ läst inwendig nicht verschwellen.

N. 30 **Wann einem kinde die nase vom catarr geschwillt / und überall roth und verstopfft ist.**

NImm pappel-und diessen-wasser/ eines so viel als des andern/ wasche daraus etwas frische butter/9 mahl/darzu thue auch etwas zucker/ die butter thue öffters des tages in die nase / kanst auch über der nase darmit schmieren / desgleichen abends wann man schlaffen gehet/ es hilfft. Probatum.

N. 31 **Ein clystir vor den catarr der kinder.**

NImm 1 seidel oder nössel hüner oder rind-fleisch-suppe / 2 löffel voll rosen-honig/einen löffel voll küchen-zucker/ einen eyr-dotter/7 löffel voll baum-oder weiß lilien-öl / ein wenig saltz / zusammen vermischt / und gebraucht.

Für den durchbruch oder durchfall der kinder.

N. 1 Wann die kinder alle zuviel stühle haben.

SO seynd sie einen tag besser/ den andern tag wieder übler / daß alzeit ein gewässer dabey ist / und reicht wie ein tämffel oder sauerteig/ offt sehen die stühle goldfarb / den andern tag aber gelb aus / also heist man es die feuchte: so soll man dem kind 3 oder 5 feucht-oder feig-bohnen an den halß hencken / auch so es ein kind / das noch an der brust säugt; der amme von galgant und mastix ein wasser sieden lassen/dem kinde aber einer linsen groß alkermeß eingeben/dieß muß man aber nur einmal eingeben; soll den magen gewaltig stärcken/ in einer spün oder suppe abgetrieben/ das mägelein aber mit pomerantzen/und mastix-öl schmieren.

N. 2 Wann man die kinder abspänt/ oder gewöhnet/ gewisse laibel-oder küchel zu backen / so man allezeit in ihr trincken wirfft.

NImm ein schönes mund-mehl / ein wenig grob gestossenen coriander/ aniß/fenchel/iedes ein wenig/ eine halbe muscatnuß/ 3 nägelein / und etliche körnlein mastix/ dieses alles zerstossen/ mit einem ey abgemacht/ und zeltlein oder küchlein davon gemacht/und gebacken: wann man der kinder ihr wasser vom feuer nimmt/so wirfft man ein solch laibel-oder küchlein hinein/und giebt von solchen wasser zu trincken.

N. 3 Zeltlein vor den durchbruch.

NImm ein frisches ey/ zerstoß eine gantze muscatennuß/ so viel gepulverten mastix/ als die nuß wiegt / präparirten coriander einen löffel voll/ auch zerstossen / alsdann diese sachen mit dem ey wohl abgerührt / hernach so viel schönes mehl / damit einen teig gemacht/ dann daraus 3 dünne zeltlein gemacht/backs auf einer heerdstatt schön braun auf beyden seiten/nimm alsdann ein krüglein von einem maß/ wann das wasser anhebt zu sieden/so nimm ein solches zeltlein/ brichs zu stücken / und wirffs hinein / kanst noch ein wall oder sud darüber thun lassen; wanns über nacht gestanden ist / so seigt mans ab/sonsten wird das wasser gar heyl darvon; wanns verbraucht ist/so siedet man wieder ein frisches/und läst die kinder darvon trincken / so lang als von nöthen ist.

N. 4 **Ein anders.**

NAch ein gesotten wasser von gedörrten eyer-schalen/ und quitten-spältlein/ iedes 1 hand voll/anderthalb loth hirschhorn / fenchel / präparirten coriander/ iedes 1 loth/ dieses alles gesotten in wasser.

N. 5 **Ein anders darvor.**

MAn nimmt präparirte corallen / und rebhüner-magen / iedes gepülvert/ eines so viel als des andern/einem kinde/das noch koch oder brey isset/giebt man eine messerspitze/ einem ältern etwas mehrers.

N. 6 **Noch ein anders.**

MAn kan auch das orvietanum einer linsen groß in der spün oder milch eingeben/und auf blauem papier auf den nabel legen das orvietanum 3 tag nach einander/ alle 24 stund hernach wiederum ausgesetzt / und das orvietanum auf das mäglein stets aufgelegt/ damit es den magen stärckt/ und wann der durchbruch gar nicht nachlassen wolt/so thut man das nachfolgende sälblein für den durchbruch gebrauchen. Item/ ist das pflaster mit der quitten-latwerge gut darvor.

N. 7 **Für den durchbruch.**

NImm ein gutes mastix-öl/ qvitten-öl / und muscatnuß-sälblein / eines so viel als des andern / doch des muscatnuß-sälblein weniger / nimm auch von reissen-öl/so viel als des andern öls/ laß durch einander zergehen/ und schmier dem kinde das mäglein und bäuchlein darmit.

N. 8 **Ein anders vor den durchbruch.**

NImm etliche blätter pfersich-laub / in eine erdene schüssel gethan/ trocken auf ein glütlein oder kohlfeuer gesetzt/ so lang / biß das laub dünstet oder feucht wird/dann also warm zwischen 2 tüchlein über den magen gelegt.

N. 9 **Ein anders.**

NImm von einer guten gewürtzten quitten-latwerge ein gutes theil/ schneids in einen topff/gieß rothen wein darein / thue darzu gestossene muscat-nuß/mastix/ein wenig nägelein/1 löffel voll baum-öl/1 löffel voll süß mandl-öl/ und also sieden lassen/ zwischen 2 tüchlein dem kind warm über das gantze bäuchlein gelegt.

Wann die kinder die darm-fraiß oder gicht haben.

N. 1 **Ist dieses zu gebrauchen.**

NImm von hüner-darm/ weinrauten / von iedem 3 gipffel/ stoß zusammen/ und den safft ausgedrückt / ein wenig baum-öl darzu gethan/ und etwas zucker / daß es süsse wird / dem kind eingegeben / wann es die darm-fraiß oder gicht und reissen hat/ und nicht zuvor soll bewehrt seyn.

N. 2 **Ein anders.**

ALle morgen ein wenig mythridat / mit zwey tropffen baum-öl eingeben.

N. 3 **Ein pflåntzlein oder umschlag auf das båuchlein / so ein kind die darm-gicht hat / oder so man sorgt / es möchts bekommen.**

MAn soll nehmen ab-rauten/ wein-rauten / petersilge/ von iedem 3 stauden/ chamillen-blümlein/ so viel man mit 3 fingern fassen kan / hüner-darm so viel/ als der andern alle seynd / klein gehackt / darnach soll man ein neu-gelegtes ey von einer schwartzen henne nehmen / in einer schüssel wohl abklopffen/ die gehackten kräuter darein rühren/ baum-öl/ und so viel butter in ein pfännlein nehmen/ daß die eyer und kräuter backen/ dem kind auf das bäuchlein gelegt / und 24 stund liegen lassen / man kans auch im fall der noth alten leuten brauchen / denen muß mans aber stärcker machen / und 3 eyer / auch 3 mahl so viel der vorigen kräutern nehmen.

Wann man sich besorget/ die kinder bekommen die fraiß oder schwere noth.

N. 1 **Ist dieses davor zu brauchen.**

SO soll man nehmen frischen ausgepresten weinrauten - safft / und dem kinde 3 löffel voll darvon eingeben / verhütet die darm-gicht/ und ist auch gut für das grosse reissen / daraus die fraiß oder schwere noth kommt.

N. 2

N. 2 Wann ein kind die fraiß oder schwere noth hat/ und im kopff viel leiden muß.

NImm majoran-wasser/rosen-wasser/ lilium convallium-poley-wasser/ iedes einen löffel voll/ mische alles unter einander/ und weich ein tüchlein darein/dem kinde/ oder einem alten menschen auf den kopff gelegt/ und so offt es trocken wird/ so netz es wiederum ein/es hilfft.

Für den gaum der kinder.

DIese kranckheit erkennet man also / es ist ihnen das haupt gar heiß/ und ist ihnen die weich oder dünne gar fest/ und kommet die kranckheit gemeiniglich von grossen weinen und schreyen: nimm ein blaues tuch/netze es in halb wein und halb wasser/legs dem kinde auf/ oder nimm des vaters oder mutter harn/ und legs ihm also auf; wann es aber gar übergangen ist / daß ihm gleich die weichen einbrechen wollen/ so nimm eyerklar / zerschlags gar wohl/ gieß ein wenig majoran-wasser darzu/ mach von hanffwerck ein pflästerlein / drücks in das eyerklar / und legs dem kind ungefehr eine stunde auff die weiche/thue es darnach wieder herab / und lege wieder das blaue tuch darauf / dann das andere wäre einem jungen kind gar zu starck/ man soll es stets liegen lassen / den andern tag magst du es wieder thun/biß die weiche sich wiederum heraus zieht / dieser zustand kommt nicht allein von vielen weinen/sondern auch aus schwachheit der kinder/ welches generaliter ein übles anzeigen ist/ doch ist ein kind gewest/daß ihm die weich gewichen/ und man hat allezeit gemerckt/ wann es nicht recht hat weinen können/und nicht nachziehen hat wollen an der brust/so hat man das blaue tuch aufgelegt/ mit dem harn warm genetzt/ darauf nur eines thalers groß geschnitten/ und in das papier etliche tipffel mit einer nadel gestochen/etliche mahl im tage das papier eingenetzt / oder auch sauerteig aufgelegt / in der größe/wie oben gemeldt / auch dörren majoran zwischen 2 tüchlein eingenähet: die dürren gelben veilgen sind auch gar gut / wann man sie in die gugl oder haube einnähet / stärckt gewaltig/ wann man siehet/ daß ein kind so einen schwachen kopff hat.

Vor die gelbe sucht der kinder.

N. 1 Ist dieses gut.

NImm des kindes harn/ siede rohes fleisch darinnen / und giebs einem hunde zu essen.

N. 2 Ein anders.

Gieß den harn offt ins feuer.

N. 3 Denen kindern vor die gelbesucht.

MAn nehme schöll-kraut / so man auch cillion-kraut nennet / legs dem kind unter / und thu ihm das bemeldte kraut in die schuh / hencks ihm auch an halß / ihr mögt ihm auch das ausgebrennte cilion-oder schöllkraut-wasser 3 tage zu trincken geben / darnach das kind alt oder jung ist / ist es aber älter / so könt ihr ihm mehr geben / dieses ist gewißlich bewehrt.

N. 4 Ein anders.

DAs gelbe von einem biber-zahn / auch einhorn geschabt / durch einander gemengt / 3 morgen nüchtern eingegeben.

N. 5 Wann ein kind mit der gelbsucht gebohren.

SO gieb ihm in seine 3 erste koch oder müßlein in iedes 3 saffran-blüten / und einen gold-faden heng um den halß / biß er selbst abreist.

Vor das hertz-gesperr oder gespann der kinder.

N. 1 Ist dieses gut

NImm das inwendige creutzlein aus den nüssen / dörr es / machs zu pulver / gibs den kindern ein.

N. 2 Ein anders.

NImm von blauen veilgen-saamen 3 tag nach einander 3 kernlein gestossen in einer suppen / hernach 9 kernlein biß auf den 9ten tag eingegeben.

Wann die kinder hitze bekommen.

N. 1 Kan man dieses gebrauchen.

MAn soll ihnen einen löffel voll frischen ausgepresten weinrauten-safft eingeben / wann sie schwach seyn / limonien-spältlein / mit einem weissen sälblein auf die pulß / oder auf die limonien edelgestein-pulver gestreuet / das rosen-sälblein ist vor die hitze zum ausziehen.

N. 2 Für die hitze der kinder.

MAn salbe den rückrad mit rosen-sälblein / die lenden aber mit blau veilgen-oder weissen rosen-öl / es ist auch gut denen kindern für den sand / daß man ihnen alle nacht die lenden salbet / damit die nieren nicht hitzig werden.

N. 3

N. 3 Ein sälblein den kindern für die hitze.

ERstlich nimm quitten-kern/ so viel du wilst/ weiche sie in rosen-wasser/ drücke den schleim durch ein tüchlein/ mische darunter einer nuß groß gewaschene butter/aus erd-beer-wasser/ auch ein löffel voll blau veilgen-öl/ ein wenig weiß wachs/ machs zu einem sälblein/ schmier denen kindern / so hitze haben/ das rückrädlein im tag 2 oder 3 mahl.

N. 4 Für die nacht-hitze der kinder.

DJe kranckheit wird erkennt also/daß die kinder / wann die nacht angehet/sehr heiß werden/und mögen nicht schlaffen / so nimm nachtschatten/und felber-oder weiden-laub/ leg das kind darein/ und nicht öffter als 1 oder 2 mahl/wärme das tuch/daß du es nicht zu kalt darein legest/es hilfft.

N. 5 Ein anders.

NJmm nachtschatten-wasser / und netze ein tüchlein darinnen/ einer hand breit/daß dem kinde gleich zwischen die schultern gehet/ und leg es ihm des nachts zwischen die schultern/ es ist bewehrt.

N. 6 Ein anders.

MAn nehme 3 oder mehr glüende kohlen / legs in ein wasser / laß sie darinn erlöschen / nachmahls wasche das kind am gantzen Leibe mit dem wasser/ ist fast gut.

N. 7 Noch ein anders.

WAnn ein kind heiß ist / so gieb ihm 4 löffel voll nachtschatten-und braunellen-wasser durch einander vermengt ein.

Wann die kinder hitz-blattern auf der zunge haben/ und im halse wund seyn.

N. 1 Kan dieses gebraucht werden.

NJmm eine hand voll salbey-blätter/ 3 schnittlein finger lang speck/ der nicht schmirckelt oder stincket / 2 löffel voll honig / kochs mit einander / daß der speck halb gesotten ist / gieb dem kinde ein stücklein in den mund / mit der suppe / es heilet auch denen kindern den verhaltenen schleim an der brust.

N. 2 Wann die junge kinder auf der zungen und im munde weiß werden.

NImm braunellen-wasser / wie auch frisches wasser / laß durch einander warm werden/weich ein sauber tüchlein darein / wische dem kinde das zünglein ab mit solchem wasser.

Wann ein kind nicht harnen kan.

N. 1 Brauche dieses.

NImm eine messer-spitze süß-holtz-pulver/ und giebs in einem löffel voll petersilgen-wasser ein / es hilfft alsobald.

N. 2 Ein anders.

NImm bittere mandel/ und pfersich-kern/ von ieden 12 / und 4 loth weinbeerlein/zerstoß alles wohl durch einander/seigs mit gesottenem wasser durch ein tuch/ wie eine mandel-milch/und giebs zu trincken.

N. 3 Ein anders.

WAnn man sand im harn spüret/ nur mit gold-rosen-wasser geschmiert und gebrenntes hirsch-horn in das trincken gelegt.

N. 4 Ein anders.

MAn brate einen zwiebel-kopff/ und schneide ihn nach der zwerch: nimm einen solchen geschnittenen zwiebel-ringel/stecks dem kind an das röhrlein / ist eines zu wenig/ steck 2 daran/ so kömmts dem kind/ ist es ein mägdlein/so thue es in das leiblein oder in die scham.

N. 5 Noch ein anders.

NImm das gelbe gretzel oder kraut/ so oben an der rüben heraus wächst/ die man im keller im sande hält/siede dasselbige kraut im wasser weich/ legs dem kinde zwischen 2 tüchlein auf die reyh oder weiche seiten/ so harnet es gewiß.

Wann den kindern der kopf aufgebrochen oder grindicht ist.

N. 1 Vor auffgebrochene köpffe der kinder.

WAnn die kinder am haupt ausgeschlagen / und grindigt werden / welches von übriger feuchtigkeit herkommt/ welches an sich selbsten den

kindern

kindern nicht ungesund ist/ so zerreibe hanff-saamen/ mache eine milch daraus/netze tüchlein darein/ und legs dem kinde auf das haupt/ das zieht alle schwachheit aus/ lindert den kopff und heilet ihn.

N. 2 Vor die läuse auf dem kopff.

NEhmt spicanarden-öl und schmieret das haupt/ so lauffen die läuse von dem kopffe.

Laxirungen für die kinder.

N. 1 Ein gesottenes wasser vor die kinder / daß sie offen im leibe bleiben.

NImm auf 2 maaß wasser eine hand voll sauber ausgeblasenen fenchel / und den halben theil so viel klein geschnittene stein-wurtzel oder engel-süsse / zuvor sauber gewaschen / die kleinen härlein darvon gethan / so das wasser siedet / thut man beyde stücke zugleich hinein / läßts eine gute weile sieden/ wenn mans schier will weg thun/ kan man eine hand voll sauber gewaschene weinbeerlein darein thun / und wohl verdeckt abkühlen lassen/ man kans noch einmahl sieden / wann das meiste abgetruncken ist/ giest man den krug wiederum voll/ und thut nur etwas wenig frisches darzu: wanns verstopffte kinder seynd/kan man der stein-wurtzel/und wein-beerlein oder kleinen rosinen etwas mehrers nehmen / dann die beyde laxiren/wann man auf einmahl ein halbes seidel macht/ ist das beste/wann es so lang gesotten/ist es gar abgeschmackt / theils nehmen keine wein-beerlein darzu / mehr fenchel und stein-wurtzel/ auch 2 bißlein süsse holtz.

N. 2 Laxir-wasser für die kinder.

SIede eine halbe kanne wasser/binde dann in ein tüchlein ein loth senes-blätter/ stein-wurtzel/fenchel/ iedes 1 quintlein / hencks in einen saubern topff/ gieß das siedende wasser darauf/laß über nacht stehen / mit einem saubern salvet zugedeckt/eine stürtze darüber / daß keine dunst darvon kommt / wann mans braucht / das säcklein ein wenig ausgedrückt / und das kind ein halbes seidel auf einmahl laulicht trincken lassen / und dieses 2 oder 3 tage nach einander gebraucht.

N. 3 Für ein jähriges kind zu purgiren.

NImm 2 loth manna, treib es mit einer fleisch-suppe ab / und gieb morgens und abends 1 loth zu trincken/ darauf 2 stunden fasten lassen.

N. 4 Das laxir-wasser für die kinder.

EIn halb loth ausgelesene senes-blätter/ 2 loth manna, ein wenig fenchel/ und ein wenig zimmet in ein tüchlein gebunden/ und in ein halbes seidel warmes wasser eingeweicht/über nacht stehen lassen/morgens dem kinde/ darnach es alt ist / zu purgiren eingegeben/ 3 oder 4 löffel voll/ es purgiret gar gelinde.

N. 5 Laxir-küchlein vor die kleinen kinder.

NImm 1 loth ausgezogene cassia, 2 quintlein veilgen-julep/ 1 loth manna, die manna treib in linden-blüth-wasser ab/ und seigs durch ein tüchlein/hernach die cassia darunter/und zertreibs auf einem kohl-feuer wohl ab/ nimms vom feuer/ und gieß den veilgen-julep darein/ giebs dem kinde laulicht ein.

N. 6 Hauß-clystir vor die kinder.

NImm eine hand voll käß-pappel/laß in einer ungesaltzenen rind-fleisch- oder hüner-suppe sieden/ daß ein wenig weniger als ein halbes seidel verbleibe/ darunter zerlaß 2 oder 3 löffel küchen-zucker/einen löffel voll klaren rosen-honig/ 3 löffel voll lilien-öl/ süß mandel-chamillen-öl/ iedes einen löffel voll: wann etwan winde darbey wären/ einen halben eyer-dotter/ unter einander vermischt/und laulicht gegeben.

Wann ein kind das ungenannte oder lach-feuer hat.

N. 1 So brauche dieses.

NImm rothe myrrhen/ und 3 saffran-blüthen/ der myrrhen einer erbiß groß: gieß ein trüncklein wein daran/ laß 3 stunden stehen/ darnach zertreibs gar wohl/ giebs des nachts/wann sie schlaffen gehen/ auszutrincken/ es ist auch alten leuten gut/ wann man das tränckleín nach der person richtet/ und eingiebt.

N. 2 Für das lach-feuer der kinder.

DAs lach-feuer erkennet man also: wann die kinder voller blätterlein am leibe werden; zu zeiten überzieht es den kindern den gantzen rücken/ und es brennet übel/ so nimm eichenes laub/ und legs dem kind unter/ legs ihm auch ins bad/wann man zusetzt.

Vor

Vor die mutter-mahle derer kinder.

N. 1 Gebrauche dieses.

SO bald ein kind gebohren / so soll die amme sehen / ob das kind etwan dergleichen hat / absonderlich unter dem angesicht / wann sie solches sehen / so sollen sie das mahl mit mutter-blut waschen / so vergehts.

N. 2 Vor die mutter-mahle / so die kinder aus mutter-leibe bringen.

WAnn dem kinde der nabel abfällt / denselben hebe wohl auf / hat das kind ein grosses mahl im angesicht / oder sonst am leibe / so nimm den nabel / leg ihn ins wasser / das von feld-wicken distillirt ist / man nennts sonst St. Christophels-kraut / schmier das mahl mit dem nabel gar wohl / des tags 3 mahl / und laß ihn allemahl auf dem mahl liegen / biß es trocken wird / das muß man so lang thun / und brauchen / als lang die mutter das kind / da es das mahl bekommen / getragen hat / ist das kind kurtz vor der geburth mahlig worden / so vergehet das mahl desto ehender.

Für die mit-esser an denen kindern.

N. 1 Kan man dieses gebrauchen.

SIede in einem hafen mit wasser einen guten theil sinngrün / und wann man das kind baden will / so gieß das wasser samt dem kraut darein / des andern wassers nimm desto weniger / das thue 3 mahl nach einander / siede allemahl sinngrün / und weil das kind im bade sitzt / sähe oder sträue allemahl einen löffel voll weissen mohn ins bad / vor dem bade muß man eine messer-spitze folgends in sinngrün-wasser eingeben: Erstlich nimm 3 schaaf-kügelein / bey leib von keinem widder / oder ziege / etliche rothe corallen / 9 glieder von saffthey / alles zu pulver gemacht / darnach mit 2 blätlein geschlagenen gold vermischt / wann man das kind aus dem bade thut / so muß mans mit gebäheten schnitten brodt abreiben / das kind warm gehalten / und das brodt in ein fliessend wasser geworffen.

N. 2 Wenn ein kind mit-esser hat.

SO fern des kindes leib voller haar ist / und alleweil mehr abnimmt / der nehme eine schnitte gebähetes brodt / und schaaf-koth / mit honig unter einander vermischt / streiche dasselbige auf die gebähete schnitten brodt / wañ

ihr das kind badet/alsdann braucht ihm dasselbe/und reibt das leiblein darmit ab / man muß es aber öffters als einmahl thun / wird gewißlich geholffen.

N. 3 Ein bad denen kindern zu gebrauchen/wann sie nicht zunehmen,und ihnen die haut beist, als hätten sie die mit-esser/ so doch nur haare seynd.

NImm fliessendes wasser/wirff 3 hände voll büchene asche darein/ rührs wohl durch einander/laß stehen/biß wiederum sitzt / seige die lauge ab/ machs warm/setz das kind darein/nimm geriebenes brodt und honig / stoß unter einander in einem mörsel/reib das kind am gantzen leib gar wohl/daß es roth wird/ darnach seige das bad/ so wirst du allerley haar finden/ gieß es in ein fliessendes wasser/ das thue 3 morgen/allzeit mit einem frischen bade / es ist bewehrt.

N. 4 Wann die kinder abdörren oder sich abzehren/ daß man nicht weiß/was ihnen ist.

NImm heiß brodt/ das erst aus dem ofen kommen: in des kinds betten oder wiegen gelegt/das bettlein wieder darauf gethan / daß es darin schwitze/ darnach das kind mit tüchern wohl abgetrucknet / solches etliche mahl gethan/ es ist auch sehr gut.

N. 5 Ein anders.

MAn nehm ein heiß brodt/so gleich aus dem ofen kommt/ legs in ein laulicht wasser/ also damit heiß gemacht / und in demselben das kind etliche mahl gebadet/ ist auch sehr gut.

N. 6 Wann ein kind das alter hat/oder sonst sich abzehret.

GRabe die baldrian-wurtzel/zwischen zwey frauen-tagen/ räuchere das kind damit/ und gieb ihm darvon zu trincken.

Vor das reissen der kinder.

N. 1 Ist dieses gut.

MAn legt ihnen ein rechtes kinder-koch oder pappe von milch zwischen zwey tüchlein warm auf das bäuchlein.

N. 2 **Ein anders.**

MAn nehme grün hüner-darm/ schneids klein/ klopff ein ey ab/ rühr die hüner-darm darein/ und backs in ein schmaltz/ legs dem kind auf den bauch.

N. 3 **Ein anders davon.**

NImm hüner-darm/ röste sie in öl/ binds dem kind zwischen 2 tüchlein über das bäuchlein/ man giebt ihnen auch das süß mandel-öl/ auch giebt man ihnen gepülverte veilgen-wurtzel.

N. 4 **Wann man ein reissen an den kindern merckt.**

SO nimm gelb veilgen-stiff-mütterlein-und schnittlauch-öl/ unter einander vermischt/ ein blaues papier fein warm eingetunckt/ und auf das bäuchlein gelegt/ daß den magen nicht berührt/ und um den nabel ausgeschnitten/ ein warmes tuch darauf gelegt/ und warm eingefätscht oder gewickelt.

N. 5 **Noch ein anders.**

EIn milch-brey mit 9 saffran-blumen gemacht/ ein wenig darvon auf einen teller gethan/ gieß darauf weiß lilien-öl/ geschnittene petersilgen/ käß-pappel/ gundel-reben/ wein-rauten/ eines so viel als des andern/ auch ein wenig geiß-oder ziegen-milch darauf gegossen/ und auf einem kohl-feuer durch einander lassen heiß werden/ dem kinde zwischen 2 tüchlein warm auf das bäuchlein gelegt/ hilfft vor das reissen und sand der kinder.

N. 6 **Ein anders vor das reissen der kinder.**

NImm gundel-reben/ hüner-darm/ eines so viel als des andern/ zwibel-schalen/ kümmel/ iedes ein wenig/ das thue in einen topff/ daß von kräutern voll wird/ kanst du es haben/ so gieß etwas ziegen-oder kühe-milch darauf/ laß sieden so lang ein paar harte eyer/ seige die milch gantz wohl darvon/ thue es in ein reinhl oder becken/ lege butter daran/ laß es ein wenig rösten/ legs dem kinde zwischen 2 tüchlein warm über das bäuchlein.

N. 7 **Ein anders.**

NImm von einem castrat/ oder lämmlein das netzlein/ hüner-darm-stiff-mütterlein-gelbe veilgen-und süß mandel-öl/ ein wenig kümmel/ laß es in diesen 4 ölen rösten/ und das netzlein also warm hinein getunckt/ dem kinde auf das bäuchlein gelegt.

N. 8 **Ein anders/ wann das obige nicht hilfft.**

MAn nimmt einen hahn/ wann es ein knabe ist/ist es aber ein mägdlein/ eine henne/ schneidet es lebendig auff dem bauch auf/ nimmt alsdann warm das gantze ingeweide heraus/legts zwischen 2 tüchlein dem kinde also warm auf den bauch.

N. 9 **Wann dieses mittel auch nicht hilfft/ so ist dieses gut.**

NImm mandel-öl ohne feuer ausgepreßt/zuckercand / der klein gesiebet ist/und ein wenig gestossenen aniß / dieß alles durch einander wie ein müßlein gerührt/es muß aber von dem zuckercand dicklicht seyn/ und dem kinde so eingestrichen/ ist auch sehr gut.

N. 10 **Denen kindern vors reissen und aufblähen zu gebrauchen.**

ERstlich muß man etliche blüthen land-saffran klein schneiden / bey dergleichen 3 oder 4 blüthen/ ein wenig geriebene veilgen-wurtzel/ so viel betonien/mit zitwer-wurtzel/ etliche tropffen frisches baum-öl / das alles zusammen in einen löffel mit der ammen milch wohl abgerührt/und eingegeben.

N. 11 **Vor das reissen in därmen.**

In den nabel warmes scorpion-öl gethan.

N. 12 **Ein pfäntzlein oder umschlag vor das reissen der kinder.**

MAn nimmt lavendel/ gelbe veilgen/ majoran / chamillen / spica, grob gestossenen kümmel/geschabte muscaten-nuß/iedes ein wenig/ schlags unter ein ey wohl ab/laß eine heerd-schauffel gantz glüend werden/die asche wol weg schlagen/ gieß darauf/ daß es sich zu einem fladen backe / reiß dasselbige von einander/und leg das dem kinde/ so warm es erleiden kan / auf das bäuchlein/dieses öffters als einmahl.

Vor den sand der kinder.

N. 1 **Ist dieses zu gebrauchen.**

NImm petersilgen-wurtzel/ und kraut / schneide es klein in einen topff/ ein wenig kümmel darzu/ gieß das wasser darauff / laß sieden/ wanns eingesotten ist / thue butter darein / streichs auf ein tüchlein / legs etliche mahl über die reyh oder seiten.

N. 2 Wann der schmertzen mit diesem nicht nachlassen wolte.

SO soll man nehmen chamillen-blüthe / weisse pappeln / blau veilgen-kraut / und lein-saamen in wasser gesotten / tunck einen schwamm darein / wiederum ausgedrückt / und warm auf das gemächtlein gelegt / so es kalt wird / wiederum eingetunckt.

N. 3 Ein anders.

JM fall dieses alles nicht helffen solte / so muß man nehmen ein federlein / in ein öl tuncken / und hinein reiben in das röhrlein / da dieses auch nicht helffen wolte / kan man das kind in das bad mit den lenden setzen / und nach dem bade den ort des gemächts mit chamillen-veilgen-und pappel-öl salben.

N. 4 Für den Stein der kinder.

SO kleine kinder den stein haben / daß sie ihr wasser nicht lassen können / so nimm ungedroschenen hirsche / mit hachel und allem / sied ihn im wasser und wein / legs in ein säcklein dem kind / so warm es erleiden kan / auf / so kommts alsobald zu recht / dieß ist an einem kind von 5 viertel jahren / und sonst probirt worden.

Wann die kinder so übel schlaffen / und man keine ursache findet / daß ihnen etwas ist /

N. 1 Kan man dieses brauchen.

ES hat nichts zu bedeuten / geschicht wohl öffters / daß sie aus dem schlaffe kommen: so soll man / wann man das kind niederlegt / die windel mit einem weissen mohn räuchern / oder nimm etliche mohn-körnlein / zerstosse sie und machs mit der ammen-milch an / schmiers dem kinde an beyde schläffe / oder von dem mohn-kopff aus der schalen ein kleines spältlein geschnitten / dasselbige in der milch gesotten / darvon man dem kind das koch-muß macht / soll helffen.

N. 2 Wann ein kind nicht schlaffen mag.

SAlbe ihm seine schläffe an mit marck von hirschen / so wird es schlaffend / soll bewehrt seyn.

N. 3 Wann ein kind wunderlich ist / und tag und nacht keine ruhe hat.

BRenne haber-stroh zu aschen / nim von diesem eine hand voll / thue es in des kindes bad / bade das kind etliche tage nach einander nach belieben.

Vor das verschreyen oder verruffen der kinder/

N. 1 **Ist dieses gut.**

Hencke ihnen roth hüner-darm an den halß.

N. 2 **Ein anders.**

MAn muß ihm täglich von seinem harn zu trincken geben/ ist für alles gut/auch darmit abwischen/ man mag auch weyh-brunnen nehmen.

Vor das unterwachsen.

MAn erkennt es/wann das kind krügelt oder schwer athem holet/ und das bäuchlein hoch unter die rippen hinein zieht/ daß eines drey finger möcht hinein legen/und blähet sich der bauch.

N. 1 **Mittel darvor.**

NImm gersten-schleim/darinnen grundel-reben gesotten seyn/ aber fein dick: gieß capaunen-schmaltz darzu/ nimm ein tüchlein/ bestreichs darmit/ legs dem kinde fein warm auf die seiten/ und halt das kind wohl warm.

N. 2 **Ein anders.**

NImm hüner-schmaltz/ etliche cronabeth-oder wacholder-beer/ einen löffel honig/ gelbe veilgen/ gebratenen zwiebel-safft/ dieses alles unter einander gemischt/und das brüstlein abwerts unter die rippen geschmieret/und warm auf dem bäuchlein gehalten.

N. 3 **Noch ein anders.**

NImm ein zwiebel-haupt/ und schneide in der mitten den putzen heraus/ thue hüner-schmaltz darein/ einer hasel-nuß groß/ und vermache die zwiebel/laß also braten/und schmiere das darmit um die rippen.

N. 4 **Mehr ein anders.**

NImm gebratene zwiebeln/ und drücke den safft heraus/ diesen gieb dem kinde zu trincken/ einen loffel voll/ ist das kind älter als 1 jahr/ so gieb ihm 2 löffel voll/ und schmiers mit der gebratenen zwiebel unter den rippen/so vergehet es.

N. 5

N. 5 Wieder ein anders.

NImm haber-stroh/ legs dem kind ins bad/ so du es zum feuer setzest/ laß darinnen erwarmen/ wie du sonst ein wasser zu einem bade zusetzest/einem jungen kinde hast du an einer hand voll stroh genug/ bade das kind 3 oder 4 mahl darmit/und leg ihm das haber-stroh fein über die rippen/wann es badet/du magst auch nach dem bade das kind mit dem zwiebel-safft schmieren/und dem kinde ein wenig zu trincken geben/ es soll aber nur des morgens geschehen/dann in der nacht ist es dem kinde nur schädlich.

N. 6 So man vermeint die kinder bekommen harte seiten/ oder wären unterwachsen.

MAn soll sie täglich mit nüchterm speichel ausstreichen/ wann man sieht/ daß nicht von nöthen/ so darff mans nicht thun/ aber zu besserer versicherung kans doch gebraucht werden/ es seyn die kinder jung/ oder aber schon ein jahr alt/ wann sie aber schon unterwachsen seyn/ist nichts bessers/ welches offt probirt/ als folgendes: Nimm capaun-und gänse-schmaltz/ welches aber in kein wasser ist kommen/ creutz-butter/ ringel-blumen/ salbe iedes ein wenig/ solches alles unter einänder warm gemacht/ und die seiten fein abwerts darmit geschmiert/ ist gar gut.

N. 7 Ein gar gute salbe vor unterwachsene kinder.

MAn nimmt rothe salbe/ 4/ 5/oder 6 loth/auch mehr/ nachdem man viel machen will/ und so viel capaun-schmaltz/ das im abnehmenden mond ist gesammlet worden/ und in kein wasser kommen/ wacholder-beer eine hand voll/ weisse zwiebel ein oder zwey köpffe zerschnitten/ dieses zusammen gethan/und über einer glut sieden lassen/ biß die zwiebel beginnt zu rauschen/ und die krafft wohl heraus gesotten/darnach durch ein tüchlein gesiegen in ein ander geschirr/ vermengt 3 oder 4 löffel voll caper-öl/ baum-öl auch darunter/und etwas grösser/als einer welschen-nuß groß venedische seiffe darein geschabt/und wiederum ein wenig auf dem kohl-feuer unter einander gerührt/ nur gleich daß die seiffe zergehet/ wann man will/ kan man die rothe salbe gar auslassen.

N. 8 Eine bewehrte unterwachs-salbe denen kindern/ und für die brust-sucht zu brauchen.

ERstlich nimm ein halb pfund öl/ capaun-schmaltz/ gänse-schmaltz/ venedische seiffe/ altes schmeer/ iedes ein viertel pfund/ safft von gebratenen zwiebeln/etliche löffel voll/ setz es in einer saubern pfann über ein kohl-feuer/ laß gemach sieden/ doch stets umgerührt/ daß es sich nicht

anbrennt/ je älter das schmeer ist/ ie besser ist es/ und wann es wohl gesotten hat/ thue es in ein geschirr/und behalts auff/ie älter sie ist/ ie besser wird sie/ und so ein kind unterwachsen ist/ so muß mans fein um die rippen bey einem kohl-feuer schmieren/ doch daß es den magen nicht berührt/ das muß man etliche wochen thun/ so lediget der schleim sich fein ab in dem kinde/und wird durchbrüchig/bekommt stühle/und wird gesund.

Vor die würm derer kinder im leibe

N. 1 Ist dieses gut.

MAn nehme braun-müntzen-öl/ schmier dem kind den bauch und nabel darmit/ auch das kraut im abnehmenden mond pulver-weiß im wein oder suppe eingegeben.

N. 2 Ein anders.

NImm einen rättich/ denselben schneide zu dünnen schnitlein/ thue einen guten löffel voll honig darüber/ stelle es an die sonne/ wann der rättich durchgeweicht ist/so wird ein säfftlein daraus/ von demselben gieb dem kinde/es treibt die würm aus.

N. 3 Für die würmer.

Gieb eichene miestel ein/ dieß tödtet die würmer bey den kindern.

N. 4 Die würmer zu tödten.

HEnck den kindern alant-wurtzel an den hals/ und sied alant-wurtzel im wein/gieb zu morgens nüchtern ein trüncklein/ und dieß drey morgen nach einander/ es tödtet die würmer.

N. 5 Ein anders.

NImm eine hand voll käß-pappel/ 3 zwiebel-häpel oder häuptlein/ eine rättich-wurtzel/ obige 3 stücke wohl zerhackt/ und in einem pfund schweinen-fett geröstet. Wanns anfängt dörr zu werden/so drücks wohl aus; dem kinde nachmahls den nabel und die seite geschmieret/ tödtet die würme/und führet sie aus.

N. 6 Mehr ein anders.

NImm pfersich-blüth-öl/ und schmier dem kinde den bauch darmit/oder mythridat/ oder pomerantzen-öl durch einander gemischt/und auf den nabel gelegt.

N. 7 **Ein wurm-pflaster.**

WEin-rauten/ ab-rauten/ iedes 1 hand voll/ thue 13 oder 14 knoblauch-zehen darzu/ stoß es unter einander/ gieß baum-öl darauff/ röste es in einer pfanne/ streichs auf ein blaues papier/ besser aber blaues tuch/ leg es dem kind auf den nabel/ vorhero aber schmier den nabel mit honig/ und streue büchen-asche darauff/ hernach lege das pflästerlein über/ fätsche oder wickle es ein/ ist das kind hitzig/ so nimm das weisse von einem ey unter die vorgemeldten kräuter/ das thu offt/ so treibts die würme hinweg und vergehen.

N. 8 **Ein ander pflaster darvor.**

NImm eine schnitte rockenes brodt/ zerbrich es in einen topff/ giesse gar einen guten eßig darauff/ alsdann nimm aloë hepatica, klein pulversirt/ eine ochsen-gall/ wermuth-safft/ einer erbis groß assang oder teuffels-dreck auch klein gestossen/ einen löffel voll scorpion-öl/ vermische alles wohl untereinander über einem linden kohl-feuer zu seiner rechten dicke/ hernach nims/ und streichs warm auf eine hanff-reiste/ und mach 2 pflaster/ das eine lege man denen kindern auf das bäuchlein/ das andere aber auf die lenden/ es ist gar bewehrt.

N. 9 **Ein anders.**

NImm lager-brandtwein/ schmiere dem kinde das bäuchlein/ wann es schaumt/ so hat das kind würme/ des tags 3 oder 4 mahl geschmiert/ so liegen sie todt.

N. 10 **Noch ein anders.**

ERstlich siede milch und knoblauch/ das kind auf ein nacht-stühlgen gesetzt/ diesen dampff in leib gehen lassen/ so fallen die würmer heraus.

N. 11 **Für die spul-würme derer kinder.**

LAß die gall von einem rind-vieh fein gantz ausschneiden/ binds dem kind auf den nabel/ so lauffen sie von ihm häuffig hinweg.

Für die winde derer kinder.

N. 1 **Ist dieses darvor zu brauchen.**

ANiß 15 gran gepülvert/ dem kinde in dem ersten löffel koch-muß zu essen gegeben/ ist gut für die winde/ und henckt sich gall und schleim darein/ und führet es ohne ungelegenheit durch den stuhl-

gang aus/ man hat es mit grossem nutzen denen kindern gebrauchet/ etliche kinder aber bekommen hitze darvon.

N. 2 Ein anders.

NImm süß-holtz-pulver / ist köstlich vor die winde / es muß gar subtil seyn/und allzeit im ersten löffel muß des morgens eine messer-spitze dem kinde gegeben; der aniß ist zu hitzig/ und die kinder bekommen offt vor lauter hitze die wind-fraiß oder gicht/ man soll achtung geben/ ob sie die augen artlich verkehren/ als ob sie blintzlen/so stecken ihnen die winde im kopffe.

N. 3 Noch ein anders.

DRey tropffen hüner-darm-öl/ auch gezuckertes frisches mandel-öl oder gar ein süsses baum-öl in einer hüner-suppe eingegeben.

N. 4 Wann die gar jungen kinder winde haben.

NImm aniß/klein gestossen/ in ein tüchlein gethan / ein wenig spün oder milch darauff gegossen/ausgedrückt / daß es grünlicht wird / von dem gieb dem kind zu zeiten ein kleines löfflichen voll/ es bekömmt ihm überaus wohl/oder nimm fenchel/ der ist nicht so hitzig.

N. 5 Ein anders.

EIn theil zitwer / ein theil veilgen-wurtzel/ so viel als diese beyde seynd/ zucker/auch ein paar blüthen saffran / alles zusammen gepülvert/dem kind zu zeiten darvon gegeben/ hat wohl gedient.

N. 6 Wann die kinder winde haben.

MAn nehme einen löffel voll kümmel/ein halb seidel erd-beer-wasser/das ausgebrennt ist/ 2 löffel voll weissen zuckercand/zusammen gestossen/ durch ein tüchlein gesiegen/darvon 2 löffel warm genommen.

N. 7 Pflaster für die winde zu machen/ so man den kindern braucht.

NImm eines eys groß hirsch-inschlit und einen guten löffel voll reiß-öl/ klein gestossenen kümmel/ den dritten theil eines löffels / dieses läst man mit einander sieden so lang / als ein paar eyr / alsdann drückt mans durch ein tüchlein wohl aus; nimm ein ungebleichte leinwand / tuncks in diese fette/ und laß trocken werden/ schneide runde pflästerlein/so dem kinde recht auf das bäuchlein seyn/den nabel schneid aus/und legs laulicht über; wann es nöthig / kan man auf die reih oder seiten auch ein pflästerlein legen.

N. 8

N. 8 **Ein ander wind-pflästerlein.**

MAn nehme hirsch-inschlit / so viel als eine welsche nuß groß / 2 löffel voll gelb veilgen-öl / und einen halben löffel voll kümmel / klein gestossen/dieses alles unter einander wohl sieden lassen / ein tüchlein darein genetzt/und warm alle halbe stunden auf das bäuchlein übergelegt.

N. 9 **Wind-clystir vor die kinder.**

NImm den vierdten theil eines seidels rind-fleisch-suppe / oder dünnen gersten-schleim / einen halben löffel voll blau veilgen-honig / einen halben eyer-dotter/ einen löffel voll baum-öl/ ein wenig frische butter / in der suppe zuvor etwas kümel/ so viel als man zwischen 2 fingern fassen kan/ gesotten/ wann das kind so starck schreyet / und man am selben eine hitze vermercket/ soll man das clystirlein gleich geben/so warm als man die blase mit dem clystir am aug erleiden kan / wann man den zustand erkennt/ie geschwinder man das clystir geben kan/ ie besser ist es.

Für die wassersucht der kinder/

N. 1 **Ist dieses gut.**

STöß rättich/drücke den safft aus/ nimm einen grossen löffel voll / und einen guten theil feinen zucker darein/dem kinde nüchtern eingegeben.

N. 2 **Ein anders.**

NImm jalappa 10 gran/ sal ammoniac 7 gran/ krebs-augen 15 gran/ mische alles zusammen/und giebs auf einmahl ein/ alle mahl über den dritten tag.

Daß den kinder die zähne leicht wachsen/

N. 1 **So brauche dieses.**

NImm korn-blumen-wasser/ wasche ihnen das maul offt aus / etliche nehmen das haasen-marck / und schmieren den kindern die pillerl oder kinbacken darmit / wann sie heraus wachsen ; wann man aber nicht gewiß weiß/daß es zähne seyn/ so ists nicht rathsam viel ziehens zu gebrauchen/ dahero besser beym wasser zu bleiben.

Register über der kinder ihre zustände.

Zu wissen ist/ was denen erwachsenen leuten für die zustände gebraucht wird/ ist gut für die kinder auch zu gebrauchen/ aber alles nach vernunfft.

Krebs-zustände.

N. 1 Ein bewehrtes stücke für den krebs.

MAn soll eine katz einsperren in ein sauber zimmer/ daß sie darinne wohl aushungere/ alsdann soll der koth von der katze/ und alles was unsauber darinn ist/ fleißig heraus gekehrt werden; hernach wirfft man der katze etliche lebendige krebse für/ so wird sie solche verzehren/ alsdann soll man ihren koth/ was sie hernach verrichtet/ fleißig auffheben/ dörren/ und zu pulver machen/ und es auff den schaden des tags 2 mahl streuen.

N. 2

N. 2 **Ein anders.**

ERſtlich nimm ein bein von einem todten hunde / ſo von ihm ſelbſt geſtorben / machs zu kleinem pulver / ſåe oder ſtreue das pulver auff ein wollenes tuch / lege es auf den ort / wo der ſchmertz iſt / verneure es offt mit dem pulver / ſo ſtirbt der krebs darvon / und wird getödtet.

N. 3 **Für den krebs.**

MAn nehme cardobenedicten / machs zu pulver / ſtråue es auff den ſchaden / laß eine ſtunde darauf liegen / waſche es mit cardobenedicten-waſſer ab / dieſes thue 3 mahl im tage / ſo kan man alle krebs / fiſtel und auſſatz darmit heilen.

N. 4 **Für den krebs am halſe.**

ERſtlich nimm ritterſporn-waſſer / netz ein tüchlein darein / und binds über den halß / gurgel dich mit dem waſſer / und mach aus dem ritterſporn ein pulver / und ſåe oder ſtreue es darein / ſo ſtirbt der krebs.

N. 5 **Ein gutes pulver / welches den krebs / auch den wolff und die fiſteln tödtet.**

BLauen galitzen-ſtein oder vitriol 1 loth / weiſſen wein-ſtein 2 loth / brenn es unter einander gar wohl in einem topff / und ſtoß es alsdann zu pulver / ſo iſt es fertig. NB. Wann man dieſes pulvers bedürfftig / ſoll man davon in die wunden ſtråuen / iſt es aber zu ſcharff / daß es zu ſehr beiſſen wolte / ſo gieß ein wenig warmes roſen-öl darein.

N. 6 **Ein heylſames und bewehrtes secretum vor knoten / apoſtem / offene ſchåden / und den krebs.**

NImm nuß-öl / thue es in einen eiſernen löffel / laß es gantz gemach ſieden / biß es wie ein honig dicke wird / alſo warm geſchmiert abend und früh / es låſt den ſchaden nicht weiter kommen.

Item: Vor den krebs das edle kalck-waſſer fol. 13 num. 29
Item: Das waſſer fol. 22 num. 57
Item: Das öl für den krebs fol. 64 num. 15
Item: Der rothe ſtein fol. 120 num. 21
Item: Das göldne tüchlein fol. 421 num. 11

Krampff-zustände.

N. 1 Vor den krampff.

NImm calmuß / acorus genannt / zwischen zweyen frauen-tagen den 30 gegraben / an der lufft lassen trocken werden / und an den halß gehengt.

N. 2 Ein anders vor den krampff.

MAn nehme einen wilden endt-vogel / das männlein / es trägt unter dem schweiff ein krummes federlein / das krümmeste nimm / und binds an den ort / wo es vonnöthen ist.

N. 3 Vor den krampff.

NImm ein kraut / es heist farn / bind es an das blosse bein / oder wo dir der krampff wehe thut.

N. 4 Eine salbe vor den krampff.

NImm salbey / bibergeil / rosen / gänse-schmaltz / wachs / siede und presse es aus / legs auf / es ist bewehrt.

Vor die kräze.

In diesem zustande bekommen übel alle flüßige speisen / als kraut / so wohl eingemachtes als frisches / schweinen-fleisch frisch / eingesaltzen / oder geselchtes oder geräuchertes / der wein ist nicht allerdings rathsam / sonderlich übermäßig getruncken / wohl gekochtes und abgelegenes bier ist besser.

N. 1 Ein wasser / so das unreine geblüt säubert / wie auch wider den bösen ausschlag.

NImm die wurtzel von cronabeth- oder wacholder-stauden 2 loth / kletten-wurtzel 3 loth / die gehobelten scheiten oder späne vom eichen-holtz / ingleichen vom ferchenen- oder fichten-holtz / welches niemahl gebraucht ist worden / eines ieden anderthalb loth / solche scheiten oder späne bekommt man bey den faß-bindern / süß holtz / oder süß-wurtzel 3 quintlein / alles klein geschnitten / 3 seidel siedheiß wasser darauf gegossen / tag und nacht weichen lassen / so dann kan ein solcher patient nüchtern ein halb seidel austrincken / und 2 stunden darauf schwitzen / wann das wasser von den speciebus gar abgetruncken ist / kan man wieder 2 maaß wasser darauf giessen / und einen löffel voll gestossenen fenchel sieden lassen / daß es einer zwerch hand einsiedet /

und

und es kalt bey dem essen / statt eines andern trancks gebrauchen; dieses schwitz-wasser kan man continuiren/so lang es von nöthen ist / und allezeit wieder von neuen frisch machen / deßwegen ist es besser / man nimmt die scheiten oder spåne vom böttiger/ weil man es nicht so klein schneiden kan/ als sie es hobeln.

N. 2 Zum austreiben.

MAn nehme erd-rauch-safft / oder wasser / darinnen calcinirtes hirsch-horn vermischt.

N. 3 Ein anders darvor.

JN der wochen ein austreib-pulver/ oder ein wenig mythridat eingegeben/ zu zeiten auch mit senes-blåttern und wein-beerlein purgirt / man soll auch die erdrauch-wurtzel im wasser sieden/und darvon trincken.

N. 4 Eine salbe darfür.

MAn muß nehmen schwefel/lorbeer und saltz/ alles gleich viel / allein der lorbeeren ein wenig mehr/ alles zu kleinem pulver gemacht / dann mit brandtwein angemacht wie eine stårcke/machs dann mit baum-öl zu einem sålblein/ hernach 9 tage abends und morgens an einander geschmiert / und sich in diesen 9 tagen nicht gewaschen/ist bewehrt/

N. 5 Ein anders sålblein darfür.

NImm rohen alaun / pfersich-kern / schwefel / stoß alles unter einander klein/und mach es mit baum-öl zu einem sålblein / wann der leib lauter kråtze ist/als unter beyden kniebiegen/und inwendig der 2 ellenbogen/ auch den jexen oder axeln/ so man aber nur an hånden kråtzig ist/ schmiert man nur allein die ellenbogen / diese sachen werden alle nach gedüncken genommen/ doch des schwefels am wenigsten.

N. 6 Ein anders.

DJe mittlere rinde vom hollunder in ziegen-milch gesotten / und auf die kråtze oder geschwår gelegt/zeitiget und heilet aus:

N. 7 Noch ein anders.

DJe hånde/ wann sie so starck ausgeschlagen seyn / in ein warmes bier gethan/das zieht heraus/lindert den schmertzen/und heilet ab.

N. 8 Vor die kråtze.

MAn nimmt von einem weissen glatten parchent/der neu ist/einer starcken hand breit/und so lang/daß er um den leib herum gelangt/nimm

dann eine tieffe erdene schüssel/ schlage von 2 eyern das weisse darein/ und ungefehr vor 7 kreutzer oder 2 gute groschen queck-silber/ dieß zusammen so lang abgeschlagen oder umgerühret/ biß man das queck-silber nicht mehr sieht/ alsdann thut man das band auf ein bretlein/ und bestreicht die rauhe seiten darmit/und also auf blossen leib zusammen nähen lassen/ man muß es so lang anbehalten/biß die krätze abfällt/der mensch schlägt zwar erstens starck aus/vergehet aber wieder/ das band wirfft man alsdann in ein fliessendes wasser.

NB. Das qveck-silber muß wohl getödtet werden/ daß man nichts darvon spühret/ sonst ist ein gefahr/ daß nichts in leib schlägt; ich habs etlichen gebraucht/und gut befunden/

N. 9 Ein bad vor die krätze.

MAn nehme bier-tröber einen schaff oder gelte voll/ fülls in ein säcklein/ legs in einen kessel mit wasser/laß es darinn heiß werden/alsdann mit demselben wasser die krätzige person gebadet.

N. 10 Recept vor das beissen und krätze/ auch vor die wilden zitrachen/ und dergleichen.

NImm 7 pfund hummer-wurtzeln/ ohne kraut/ allein das hertzlein lasse man darbey/und zerschneids zu kleinen stücklein/ legs in 8 schaff oder gelten voll wasser/ laß es sieden/ biß das wasser braun wird wie ein bier/ will man aber mehr wasser nehmen/ so kommen auch mehr wurtzeln darzu/ in diesem wasser badet man sich 8 tage/ 1 stunde vormittag/ und 1 stunde nachmittage/ zu diesem bade müssen allezeit frische wurtzeln gebraucht werden/ winters-zeit aber dörre/ so dieses bad im may angefangen wird/ist es um so viel besser/und wann man dörre wurtzeln zu dem bade nimmt/ so müssen mehrer darzu genommen werden/ weil sie nicht so viel ausgeben als die frischen/ man macht auch von diesen frischen wurtzeln eine salbe/nur gleich die wurtzeln in butter gesotten/und wann man endlich nicht baden will/so bestreichet man die zitrachen und krätze darmit/ist bewehrt.

N. 11 Recept vors beissen oder jucken am leibe.

ERstlich nimm grosse kletten-wurtzeln 8 loth/senes-blätter 3 loth/ darauf zu giessen den besten moßler wein 3 seidel/frisches wasser ein seidel/in einem zugebapten oder zugeklebten topff gesotten/ biß der halbe theil einsiedet/ hernach durchgesiegen/starck ausgedrückt/ und täglich frühe ein halb seidel warm genommen/ dieses muß zum wenigsten 14 tage nach einander continuirt/und früh im bett genommen werden/darauff allezeit eine stunde lang schwitzen/nachmittag aber wird es ein wenig laxiren.

Item: Der erd-rauch-safft fol. 41 num. 9
Item: Der rothe stein fol. 120 num. 21
Item: Die purgation fol. 133 num. 38

Vor die kröpffe.

N. 1 **Ist dieses gut.**

NImm die wild rauhe schlaff-äpffel von wilden rosen-stauden/ meer-schwamm/ iedes 4 loth/ brenns zu asche/ des pulvers nimm 2 loth/ graues papier zu aschen gebrennt 2 quintlein/ zimmet 1 loth/ rothe präparirte corallen anderthalb quintlein/ alles zusammen zu pulver gestossen/ davon giebt man alle morgen ein quintlein ein/ oder man thue 3 oder 4 loth des gemischten pulvers in eine flasche voll weissen wein/ laß 3 tag und nacht stehen/offt wohl umgerührt/wann es dann im vollmond ist/soll mans den andern tag biß in neumond brauchen/ iedesmahl nüchtern 4/ 5 oder 6 loth/und darauff gefastet; wann es vonnöthen seyn wird/wieder den andern monds-lauff gebraucht/ ist sehr köstlich wider die kröpffe.

N. 2 **Ein bewehrtes kropff-pulver.**

ERstlich nimmt man kropf-schwamm/und thut solchen in einen glasirten topff/deckts mit einem deckel zu/ und vermacht den deckel um und um mit teig/ daß kein rauch heraus kan/ setz den topff in eine heisse asche oder back-ofen/und laß es also stehen/daß der schwamm zu schönem pulver wird/ laß denselben kühl werden/ nimm ihn alsdann heraus/und mach ihn zu pulver/ darnach nimm kropff-stein aus der apothecken/ und fisch-bein/ so die gold-schmiede zum formen brauchen/machs auch zu pulver/ nimm eines so viel als des andern/ und misch es untereinander ab/ darnach nimmt man spiritus salis, oder zu nennen saltz-geist/ und mischt etliche tropffen darunter/ doch nicht gar viel/ es ist scharff/wann man will/ kan man zucker darunter nehmen/oder mischen/daß es lieblicher zu nehmen ist/ vermisch es wohl unter einander/und nimm im abnehmenden mond zu morgens 3 messer-spitzen voll/ 3 stunden darauf gefastet/zu nachts 1 stund nach dem essen auch 3 messer-spitz/ das pulver muß man im abnehmenden monden brauchen.

N. 3 **Ein ander kropff-pulver.**

MAn nimmt kropff-schwamm der angefast ist/ ledige seyn nicht so gut/ lege ihn in einen topff/ und brenn denselben wie oben stehet/ mach ihn zu pulver/ nimm den langen pfeffer/ den die materialisten haben/mach ihn auch zu pulver/ und nimm den halben theil so viel pfeffer als schwamm/

nimm auch ein wenig gebrenntes hirsch-horn und gold-blättel darunter/ vermisch es wohl/und brauch es so lang der mond im abnehmen ist/abends und morgens eine gute messer-spitze genommen/ man muß dieses auch im abnehmenden mond machen.

N. 4 Ein gutes pulver/ welches die satt-hälse/ und auch die kröpffe vertreibet.

ERstlich nimm altes schuh-leder von sohlen/türckischen pfeffer / geweichtes saltz/büchen-asche/und kropff-schwamm/ iedes 1 loth / thue solches alles in ein sauber neues gemeines stein-töpffgen / vermach solches mit einem deckel und leim/ setze solches in einen back-ofen / daß es gantz glüend wird/und sich die species darinnen gantz zu pulver verbrennen / nimm solches wieder aus dem ofen/und laß es abkühlen/nimm die species heraus/ uñ nimm von dem gebrennten topff 2 oder 3 scherbel darzu/ und zerstoß solches mit den andern speciebus,und fähe oder siebe es zu pulver/also ist es fertig.

NB. Wann ein mensch einen satt-halß oder kropff hat / der soll von diesem pulver die letzten 3 tag in dem abnehmenden mond zu morgens frühe nüchtern 3 oder weniger/nachdem des menschen alter ist/messer-spitzen voll/ in einem scharffen eßig einnehmen.

Item: Die alabaster-salbe. fol. 70 num. 1

Leber-zustände.

Allhier seynd zu meiden alle gar hitzige und austrockende sachen/ als gewürtz/ brandtwein und dergleichen / sonsten können fast alle speisen genossen werden/ wann sie nur keine verstopffung verursachen.

N. 1 Beschreibung der leber.

DJe leber liegt mitten im leibe auf der rechten seiten / welche von dem magen die allererste krafft durch 5 röhrlein/ so von ihr in den magen gehen / an sich zieht / allda dann solches zu einem blut gebohren wird/ und gleichwie der magen die eingenommene speiß verdäuet und kocht / also die leber durch sondere adern und röhren / gleichwie durch ein ausbrennhut/die edelste krafft von der speiß an sich zieht aus dem magen/ und dieselbe zu einer subtilen substanz, nemlich durch mitwürckung der adern mirabiliter in blut verändert/von diesem blut nachmahls ins hertz durch die gänge der adern/so vom hertzen in die leber absteigen/in die mitlere höle des hertzens einzieht/darauf erst noch ein höheres geist-mäßiges lebhaftes blut gebohren

wird/

wird/darum auch der magen/die leber und das hertz/ ja eines von dem andern empfähet/ und wiederum gebähret/ darnach iedes dem andern seine geburth mittheilet/darum sie auch alle gebährende glieder genennt werden. Die substanz der leber ist an ihr selbst ein grobes blut / roth/ hart/ grob und fleischig/ mit vielen adern und röhren zusammen gefast/ welche unter denen kleinen rippen herab verborgen liegt/ und hat den magen in sich eingefast/ und mit ihren flügeln von der rechten seiten herab bedeckt/ von hinderwerts aber mit denselben/ so von dem hertzen herab gehen / umfangen / auch den rücken/den magen/hertz und lungen herab biß an die nieren / blasen / und testiculos seinen anhang und zufügung hat/ es werden dann auch von der leber ausgetheilt alle blut-adern in das hertz/in die ader/vena cava genañt/darvon nechst hernach meldung geschicht. Die natürliche speise theilt sich aus in den gantzen leib/das unnatürliche schiebt sich beyseits in seine geordnete gefäß/als die unnatürliche feuchtigkeit der choleræ rubræ,das ist der schaum des geblüts/in die gallen ; das grob ist/oder die hefen des geblüts / welches die melancholey und cholera nigra ist/in den miltz ; das edelste geblüt in das hertz und andere glieder ; das phlegma in das haupt ; die übrige feuchtigkeit der choleræ rubræ von der gallen/in die nieren und blasen ; die kranckheiten der leber sind mancher arten / etliche aus eignen / etliche aus zufallenden erweckнüssen ; die zufallende kranckheiten der leber entstehen durch überflüßigkeit des trinckens/grosse erhitzung/scharffe speiße und tranck/auch von grosser übung/hitze/schwerer arbeit/tantzen/ springen/ fallen/ schlagen/ auch kalten jähen trincken in hitzigen übungen / fiebern und dergleichen : aber die eigene kranckheiten der leber seynd / als überschüttung des bluts / überflüßige feuchtigkeiten/welche aus schwachheit der verlohrnen dauung der leber entspringen/daraus dann schwere kranckheiten / geschwär/ apostem/ fäulung/wasser-sucht und anders erfolgt.

N. 2 Salbe vor eine harte leber.

NImm weiß rosen-blau veilgen-und weiß lilien-öl/ iedes 1 löffel voll/ weiß wachs 1 loth/rosen-eßig 4 löffel voll / ein wenig rothen sandel und campher/zerlaß durch einander/und schmiere den ort der leber.

N. 3 Diese salbe ist gut vor die leber.

MAn nimmt die leber-salbe oder unguentum hepaticum, sandel-und althea-salbe/von iedwedern ein halbes loth / unter einander gemischt/ darmit geschmiert.

N. 4 Eine gute salbe zu stärckung und kühlung der leber.

NImm fenchel/ weiß rosen-öl/ weiß wachs/ sandel-salbe/ und althææ-salbe/ iedes 1 loth/ misch alles zusammen/ und laß unter einander gar kühl zergehen/aber nicht sieden/wann man dieser salbe bedürfftig/so streicht mans auf ein leder/und legts über die leber.

N. 5 Einen umschlag auf die leber zu legen.

MAn nehme leib-farbe rosen blätter/ chamillen-blumen/ gemeine pappel/ iedes eine hand voll/ mach alles zu pulver/ rührs in butter/ gieß daran ein wenig rosen-wasser und eßig/ laß ein wenig sieden/ so lang biß es wird wie ein muß/ dieses auf ein scharlachen fleck gestrichen/ und auf die leber gelegt/ nicht gar warm/wann aber die leber gar hitzig/darbey ein hitziges fieber/nimm ein wenig campher darunter/ und mit zucker-rosat vermischt/ und auf ein blau wollen tuch übergelegt.

N. 6 Ein gutes leber-öl.

NImm borragen-rosen-nachtschatten-saurampffer-braunellen und veilgen-wasser/ iedes 5 löffel voll/ eßig 9 löffel/ darnach nimm einer erbiß groß campher/ zertreib den in einem löffel voll brandtwein/und gieß darunter: nimm ein neues baum-wollenes tuch/ das einer hand lang und einer hand breit ist/ netz es darein/ und legs unter das rechte tütlein oder zitze an der brust/ daß aber nicht auf den magen gereicht/es kühlet; es wird gar bald trocken/ netz es wiederum ein/ ist gar gut vor die hitz/ alten und jungen leuten/ ohne schaden.

N. 7 Was man zu kühlung der leber brauchen soll.

ERstlich rosen-wasser/ saurampffer-nachtschatten-himmel-brand-oder königs-kertzen-breit wegrich-wasser/ unserer frauen-blätter-braunellen-wasser/eines so viel als des andern/ 3 löffel voll brandtwein/ ein wenig campher/ und saffran/ alles wohl durch einander gemengt/ein wöllenes tuch darein getunckt/ und fein laulicht auf die leber gelegt/ so offt es trocken wird/wiederum eingetunckt.

N. 8 Eine bewehrte artzney/ wann einem die leber wehe thut/ oder hitzig ist.

MAn nehme eine rockene schnitte brodt/diese gebähet/ und in endivien-wasser wohl geweicht/und auf die leber gebunden.

N. 9 **Ein anders.**

NImm eichenes laub/ das jung und neu ist/ mach ein säcklein / fülls voll/ legs auf die leber/ es benimmt die hitze/ und erhält sie gut.

N. 10 **Trinck-wasser zu abkühlung der leber.**

ZU abkühlung der leber kan man auf 6 oder 7 tag ein distillirtes wasser von ziegen-milch/ alle tag ein glaß voll / mit einem pomerantzen-safft/ 3 stunden vor dem mittag-essen/ oder/ daß nicht zu starck kühle / ein halbe stund vor dem essen/trincken/dieses wasser macht man also: Nimm 2 maaß ziegen-milch/oder mehr/ und in einen hafen oder topff gethan/sieden lassen/ und wanns über und über siedet/ so thut man limonien-safft darein giessen/ wanns kalt ist durchgesiegen/ und das lautere wasser in einem brenn-zeug überlauffen lassen. Dieses wasser ist auch gut mit eßig an statt des limonien-saffts/für die gemeine leute in hitzigen kranckheiten/zu machen.

N. 11 **Für fäulung der leber.**

TRinck morgens und abends salbey-wasser / so reiniget sich die leber/ und wächst wiederum; das thut auch das kundel-kraut / oder leber-wurtzel/zu zeiten darvon gegessen.

N. 12 **Ein anders.**

HElffenbein mit gebähetem brodt genossen / ist der leber fast gesund.

N. 13 **Noch ein anders.**

BRodt in wein getunckt / salbey-pulver darauf gestreuet / ist sehr gesund.

N. 14 **Leber-lung-und brust-tranck.**

NImm ehrenpreiß / isop / salbey / leber-und lungen-kraut / cardobenedicten / huflattich / hirsch-zungen / zichorien / tamarisken / iedes eine hand voll/ alant-wurtzel/ engelsüß/ iedes 2 loth/ süß-holtz/ lerchen-schwam/ iedes ein loth/ alles klein geschnitten / in 3 seidel lauter ungesaltzene suppe eingeweicht/in einem glasirten topf über nacht auf einer heissen heerd-statt weichen lassen/des morgens 1 seidel eingesotten/ daß 2 seidel bleiben / alsdann wohl ausgepreßt/und darinnen manna und zuckercand / iedes 2 loth/ zergehen lassen/ von diesem tranck alle morgen frühe einen trunck genommen/so lang es währt.

N. 15 Ein anders.

NImm die wurtzel rhapontica 2 kleine schnitzel/ laß sie in wein eine halbe stunde weichen/hernach esse die schnitzel/und trincke den wein darauf/ das thue 3 morgen nach einander / es hilfft der lung und leber; wann aber der magen erkaltet ist/ lege die schnitzel in brandtwein eine halbe stunde / ist auch gut für dämpffigkeit und husten/ auch wann man um das hertz verstopfft ist/der neyme neuen honig/schneide der wurtzel etliche schnitzel darein/thue wein daran/ laß einen wall aufthun / wohl zugedeckt / daß der dampff nicht darvon gehet / esse die schnitzel / und trinck den wein drey morgen.

N. 16 Ein ander tranck zu der lungen / leber und miltz.

MAn nehme hirsch-zungen/ochsen-zungen/ iedes 1 loth / leber- und mutter-kraut/ oder melissen/iedes 2 loth/ fenchel ein quintlein / machs in ein säcklein/hencks in wein/und trinck darvon / es reiniget die innern glieder zum auswerffen / eröffnet die enge der brust/und verstopffung der lufftröhren/so von lungen und leber über sich steiget.

N. 17 Für lung und leber ist sehr gut.

ERstlich pimpenell gesotten mit wein und getruncken / benimmt die leber-sucht/ und ist sonderlich gut für den bösen husten / und räumet die brust/ist auch gut für verstopffung der leber.

N. 18 Ein köstlicher tranck vor die lungen-sucht.

NImm garben-kraut und blüthe / 12 hand voll / tormentill-wurtzel 2 hand voll/see-blumen/wall-wurtzel/pimpenell/gelbe see-blumen/creutz-wegrich/iedes 1 hand voll/zucker-rosat 6 loth/ thue es in eine flasche / gieß 2 maaß wasser darauf/schraube es zu/laß 6 stunden in einem kessel voll wasser sieden/ man muß heisses wasser nachgiessen/ daß es allzeit im sud bleibt/ hernach nimm die flasche heraus/ laß von sich selbsten abkühlen / seige das wasser durch ein tuch in eine gläserne flasche/setz es in keller/frühe ein halbes seidel warm getruncken/ nachmittag um halb 4 uhr auch so viel / man muß 4 wochen gebrauchen/wann es aus/so muß man ein frisches sieden / dieses wasser heilet alle versehrung der lunge/ ist gut vor das blut-speyen/man muß aber darzwischen subtile artzneyen gebrauchen / etwan pillen eine stund vor dem nacht-essen / sie seynd von rhabarbara / oder aloe/ dieses ist der vornehmste tranck zu solchem zustande.

N. 19

N. 19 **Für die lungen-sucht.**

STosse lebendige krebse/drück dieselbe aus/ gieb dem krancken morgens und abends einen löffel voll zu trincken.

N. 20 **Ein anders darvor.**

NImm eine hand voll schlangen-kraut / in einen saubern topff gethan/ gieß 2 maaß wasser darauf/ und laß verdeckt sieden/ daß ein seidel einsiede/alsdann vom feuer genommen / daß es kalt wird/ des tages 3 mahl darvon getruncken/ frühe nüchtern/alsdann 2 stunden nach dem essen/ allezeit ein kleines trinck-gläßlein voll auf einmahl nur kalt gebraucht.

N. 21 **Ein anders.**

NImm salbey / isop / ehrenpreiß / wein-raute / pimpenell / huflattich/ scabiosen-kraut/ kleine brenn-nessel/ iedes eine hand voll / kleine weinbeerlein oder rosinen 2 loth/ klapper-rosen/pappel-rosen/ iedes 1 quintlein/ zusammen geschnitten/ in hüner-oder rindfleisch-suppe gesotten / des tages 2 mahl biß ein halb seidel getruncken.

N. 22 **Noch ein anders.**

NImm huflattich/ ehrenpreiß / centauer oder tausendgülden-kraut/cardobenedict/ edles leber-kraut/johannes-kraut/gamanderlein/betonien/ sinnau/ gefleckte lungen-kraut/ hopffen und spargel / iedes 2 hände voll/ heydnisch wund-kraut / spanischen sauerampffer / wildes zichorien-kraut/ goldenes leber-kraut/oder heiligen-dreyfaltigkeit-kraut/ welsche pimpenell/ moß-blümlein/borragen-blüthen/melissen/odermennig/iedes 4 hände voll/ scorzonera-spargel-sauerampffer und schwartz-wurtzel/ iedes 2 hände voll/ alant und china-wurtzel/ iedes 6 loth/ florentinische veilgen-wurtzel anderthalb loth/süß-holtz/engelsüß-wurtzel/ iedes 4 loth/rosen-zucker 8 loth / blaue veilgen-zucker 6 loth/ präparirte meer-zwiebel 2 loth/ aniß-saamen / fenchel-saamen / iedes anderthalb loth / tatteln und brust-beerlein/iedes 20/ wein-beerlein 6 loth/die kräuter/blumen und wurtzeln/samt allen andren sachen/ klein zerschnitten und zerstossen/hernach in einem zugedeckten geschirr mit 4 maaß gersten-wasser gesotten/biß ein maaß eingesotten ist/ durch ein sauberes tuch oder sieb gegossen/mit eyer-klar geläutert/daß es schön wird/ darnach thue 1 pfund jungfrau-honig darein zerlassen/und in einer saubern gläsernen flaschen in einem kühlen keller aufgehoben / von diesem tranck muß man alle morgen und abend ein halb seidel trincken.

N. 23 Vor die lungen-sucht und blut-speyen / auch brust-geschwär.

NImm lungen-kraut/ betonien/ durchwachs / wilde salbey / ehrenpreiß/ sanickel/ heydnisch wund-kraut/ eybisch-blätter/ fünff finger-kraut und wurtzel / wegrich-kraut/ rothen mangold / rothe dörre rosen / iedes 1 hand voll/ der grossen schwalben-und wall-wurtzel iedes 1 halb loth/ süß-holtz 1 loth/ in dritthalb maaß wasser/ und 1 halb maaß wein / 2 zwerch finger lassen einsieden/ wohl zugedeckt / darzu gethan muscaten-nuß / zerriebenen zimmet / iedes 1 halb loth / einen löffel voll zucker/ tragant 1 halb quintlein/ morgens und abends 3 löffel voll auff einmahl getruncken.

Item:	Das köstliche leber-wasser	fol. 14 seq. num. 32. 33
Item:	Das wasser	fol. 15 num. 35
Item:	Das köstliche majoran-wasser	fol. 21 num. 54
Item:	Der meer-zwiebel-safft	fol. 43 num. 18
Item:	Rhabarbara-safft	fol. 45 num. 26
Item:	Der weinschärling-safft	fol. 46 num. 30
Item:	Der zucker-rosath kühlt	fol. 49 num. 5
Item:	Die alabaster-salbe	fol. 70 num. 1
Item:	Die eichene mistel-salbe	fol. 71 num. 3
Item:	Die rosen-salbe	fol. 79 num. 20
Item:	Das edle pulver	fol. 92 num. 19
Item:	Das pulver	fol. 104 num. 66
Item:	Für die lungen-sucht das apostem-wasser	fol. 2 seq. num. 4. 5
Item:	Das lungen-wasser	fol. 13 seq. num. 30. 31
Item:	Der safft	fol. 40 num. 5
Item:	Das cardobenedicten-öl	fol. 59 num. 6
Item:	Das pulver zu erfrischung der lunge	fol. 97 num. 40. 41
Item:	Das pulver	fol. 98 num. 45
Item:	Das elixir	fol. 117 num. 18
Item:	Die brunn-kreß	fol. 118 num. 20
Item:	Die milch	fol. 189 num. 3

Für das lenden-und rück-wehe.

Die Diæta ist wie in den glieder-zuständen.

N. 1 Ist dieses zu gebrauchen.

NImm wacholder-beer/zerstoß gar klein/ hernach nimm altes schmeer brandtwein/rohe quitten und baum-öl/ alles untereinander gestossen/ daraus eine salbe gemacht/ morgens und abends bey einem kohl-feuer wohl darmit geschmiert.

N. 2 Ein anders vor lenden-wehe.

NImm capaun-und hüner-schmaltz/ chamillen-weiß lilien-und veilgen-öl/campher/saffran/ iedes nach gedüncken/ ein wenig brandtwein/ ungewäschene butter/ alles durch einander temperirt/ und die lenden wohl warm geschmiert.

N. 3 Zum lenden-wehe.

MAn nehme altes schmeer/ ie älter ie besser/ grüne cronabeth-oder wacholder-beer/ faule quitten/ venedische seiffe/ eines so viel als des andern/stoß in einem mörsel wohl zusammen/wann man schmertzen in lenden hat/soll man sich darmit schmieren/uñ ein wenig brandtwein darzu mischen.

N. 4 Lenden-sälblein.

NImm gelb veilgen-öl ein halb pfund/ süß mandel-und dotter-öl/ iedes 6 loth/frische butter 4 loth/saffran ein quintlein/ diese stück zusammen geschmeltzt/ den saffran vorhero klein gerieben/ und die lenden darmit geschmiert/es ist vortreflich wider grieß/sand und stein/ auch für die unleidentlichen schmertzen in lenden.

Item: Das pulver fol. 98 num. 45

Für die lähmung.

NImm lavendel-kraut 3 loth/ salbey 2 loth/ grob zerschnitten/ hirschen-schwamm in der apothecken/muscat-nuß/ingber/ nägelein/ zitwer/ zimmet-rinden und galgant/ iedes 1 loth/ obgemeldte stück klein gestossen/in ein seidel brandtwein gethan/ 2 oder 3 tage stehen lassen/ so hat es fein die krafft heraus gezogen/ darvon alle tage getruncken/ und die glieder darmit gesalbet.

Magen-zustände.

In magen-zuständen/ wann selbige hitzig/ muß man nichts vom gewürtz brauchen/ so aber selbe von einer erkältung herkommen/ kan man desselben sich bedienen/ man muß auch beyderseits nicht gar unverdauliche speisen nehmen/ sonderlich wañ ein erbrechen verhanden. Wein dienet in den kalten/ in hitzigẽ zuständen aber gesottene wasser; bier ist allzeit verdächtig.

N 1 Magen-triesenet.

NImm zwey-backen-brodt 2 loth/ präparirten coriander ein loth/ fenchel und aniß saamen/ iedes 2 quintlein/ muscat-nuß/ mastix/ iedes anderthalb quintlein/ muscaten-blüthe 1 quintlein/ iedes fein klein zerstossen und untereinander gemischt/ darnach des weissen canarien-zuckers/ so viel als des andern im gewicht ist/ oder so viel man will/ darzu gethan/ und wohl vermengt/ so ist es fertig.

N. 2 Ein anders vor den magen.

POmerantzen-pulver mit zucker vermischt/ ist gut für die magen-winde und reissen.

N. 3 Wann sich die leute im magen übel befinden/ oder alteration haben/ und alles wehe thut.

SO nimm 1 löffel voll gesottenen quitten-safft/ der ohne zucker ist/ misch terra sigillata und gebrennt hirsch-horn darunter/ auf die nacht eingegeben/ so treibt es aus/ was in ihm steckt.

N. 4 Vor einen magen/ der voll schleim ist.

NImm wermuth-saltz/ 14 tage oder 3 wochen nach einander ein/ so viel/ als man sonsten saltz in ein ey thut/ es verzehret den schleim allgemach.

N. 5 Wie man den magen dauen machen soll.

WErck im wasser genetzt/ wind es um eine rübe/ und legs in heisse asche/ laß wohl abbraten/ iß alsdann dieselbe rübe/ es macht alsbald däuen.

N. 6 Wann einem der magen wehe thut.

NImm 1 halb seidel wein-rauten-wasser/ und so viel salbey-wasser/ gieß unter einander/ und trincke alle morgen/ auch zu nacht/ wann du schlaffen gehest/ einen löffel voll darvon

N. 7

N. 7 Recept eines magen-pflasters.

ERstlich nimmt man eine hand voll cronabeth-oder wacholder-beer/ und ein wenig saffran/so viel man zwischen 2 fingern fassen kan / dieses unter einander gar wohl zerstossen / hernach thut mans in ein saubers pfännlein/und giest darein 4 löffel voll brandtwein / und so viel weisses rosen-wasser/von einem ey das klare / laß auf einem kohl-feuer sieden/ biß es anfängt dicke zu werden wie ein teig/ auf ein hanfenes werck gestrichen/ eines starcken messer-rücken dick/und so warm/als mans erleiden kan/auf den magen gebunden/ 24 stunden liegen lassen / und solches 2 oder 3 mahl gethan/ wann es sich mit dem ersten pflaster nicht stillt. Ist alten und jungen leuten vor alle magen-fälligkeit/durchbruch/und dergleichen zu gebrauchen.

N. 8 Ein magen-pflaster/ welches ich selbst gebrauchet habe.

AUf einen scharlach-fleck / der nach der manier des magens geschnitten/ mit einem pomerantzen-brandtwein angerieben/daß er naß wird / hernach mit lauter mastix-körnlein überlegt/ mit einem warmen mörsel-stössel überfahren/daß der mastix sich zertheilt/ dann streicht man den mastix/mythridat/und pomerantzen-öl/und oben darauf gestossene gewürtz-nägelein/ und also warm auf den magen gelegt/hat mir(GOtt lob)gar wohl gedient.

N. 9 Ein anders.

SChabe rättich/wie man ihn zum salat schabt/ thue selben in butter/ laß durcheinander sieden/daß es wird wie ein koch oder brey/ streichs auff ein tuch/ so groß der magen ist/ legs warm über gar offt/ist gut vor die winde im magen/und wann der mensch nicht däuen mag.

N. 10 Ein gutes magen-pflaster.

MAn nehme braune müntzen und wermuth/iedes 3 hände voll / von denen kräutern die stengel abgestreifft/ und gar klein gehackt / darnach solt ihr nehmen 5 muscaten-nüß/klein gestossen/und gleich schwer nägelein/ als die muscat-nüß seyn/so viel zimmet-rinden-staub/ auch so viel muscaten-blüthe/alles klein gestossen/3 loth mastix wohl gestossen/alles unter die kräuter gemischt/nimm 8 loth honig/ und 8 loth quitten-latwerge/ die man von dem safft macht/ und in eine pfannen gethan/mit dem honig getrieben / die kräuter/und sonst alles darein geschüttet / auf einer glut oder kohl-fener eine weile gerühret/und also warm aufgelegt.

N. 11 Ein sehr bewehrtes magen-säcklein.

MAn soll nehmen majoran/wermuth/braune müntze / und frauen-blätter/und ein gebähetes schnitlein rockenes brodt/ 1 löffel saltz / darnach

in

in ein säcklein gemacht / obgemeldte stücke alle durch einander darein gethan/das säcklein in eßig gesotten/und also warm aufgelegt; den eßig aber/ darinnen das säcklein gesotten hat/ soll man aufheben / wann das säcklein erkaltet/daß man es wieder darinn erwärmen kan.

N. 12 Ein gutes säcklein vor den magen.

MAn nehme wermuth/ chamillen/ braun-müntzen / streiffs vom stengel ab/die kräuter müssen dörre seyn/ eines so viel als des andern / kümmel/was man mit 4 fingern fassen kan/fülls in ein säcklein/ nähe es wie ein maderätzl/so groß als der magen ist/aber daß es nicht auf die leber kommt/ thue es in einen topff/ gieß wein darauf / laß zugedeckt sieden/ wann mans brauchen will/ so drückt mans aus/daß es nicht so naß ist/und legt es warm auf den magen/ man kan der säcklein 2 nehmen/ wann eines kalt ist / so kan man das andere nehmen/ beym essen muß mans nicht auflegen : sie seynd gar gut.

N. 13 Ein säcklein zum magen.

NImm 1 hand voll frische wermuth/ klein zerschnitten/ saltz/ so viel man mit 4 fingern kan halten/eine gantze muscaten-nuß auch klein zerschnitten/ thue das in ein säcklein/ 14 tage auf dem magen getragen / dann allezeit wieder ein frisches gemacht/ tag und nacht aufbehalten.

N. 14 Eine bewehrte artzney zu verdäuung des magens.

MAn nehme braun-müntzen und wermuth/ schneid es klein / dann zerschlag zwey eyer wohl / thue die kräuter darein / und ein wenig nägelein-staub/ back es wie ein pfäntzl oder teiglein/ leg es zwischen 2 tüchlein auf den magen.

N. 15 Eine andere artzney darvor.

MAn nehme ein neu-gebackenes brodt / das erst aus dem ofen kommt/ thue die schmollen oder grume heraus/gieß einen guten wein darauff/ nimm braun - müntzen / wermuth und mastix / dieses zu pulver gemacht/ auf das warme geweichte brodt gesäet/und auf den magen gelegt.

N. 16 Wann einem der magen erkaltet.

CHamillen/wacholder-beer / wohlgemuth / kümmel / iedes gleich viel/ laß es in wein sieden/hernach bad-schwamm darein genetzt/wohl warm über den magen gelegt / so bald es kalt wird / wieder aufgewärmet / man mag auch wohl gesottene kräuter in einem tuch überlegen.

N. 17 Für das magen-wehe.

NImm die obere rinde von einem schwartzen brodt / 1 halbe hand voll braun-müntzen klein geschnitten / 9 nägelein / 10 mastix-körner / eine halbe muscaten-nuß / schwartzen kümmel was man zwischen 3 fingern fassen kan / von einem gantzen ey das klare / einen löffel voll starcken wein / dieses alles unter einander gemengt / und in das brodt hinein gethan / halt das brodt über ein kohl-feuer / so laufft es wie ein teiglein auf / hernach den magen mit mastix-öl gar wohl geschmiert / auf das küchlein auch ein wenig von dem mastix-öl gossen / und so warm / als mans erleiden kan / über den magen gelegt / so offt es kalt wird / wiederum gewärmet.

N. 18 Ein anders.

DEn magen und nabel mit mythridat und muscaten-nuß-sälblein / und pomerantzen-öl geschmiert / auch göldenes mastix-öl.

N. 19 Mehr ein anders.

WErmuth- mastix- und braun-müntzen- öl unter einander vermischt / und den magen geschmiert.

N. 20 Ein magen-sälblein zu machen.

NImm laudanum, spanisch pech / mastix / iedes 1 loth / muscaten-nuß anderthalb loth / zimmet / nägelein / spicanarden / iedes 1 halb loth / diese stücke zu pulver gemacht / und darzu gethan / narden-öl / mastix-öl / iedes ein halb loth / wachs ein loth / mach es zu einem sälblein.

N. 21 Wann der magen die speise nicht behalten will.

SAfft aus den braun-müntzen genommen / und thue ihn mitten in ein brodt / und leg dasselbige brodt auf das hertz-grüblein / so verdauet er immer.

N. 22 Vor einen üblen magen.

MAn nimmt gar einen scharffen eßig / rockenes brodt / eine muscaten-nuß / und mastix / laß zu einem köchl oder brey sieden / legs zwischen 2 tüchlein / so warm mans erleiden kan / über / wanns kalt worden / so muß mans wiederum wärmen / also 3 oder 4 mahl.

N. 23 Ein anders.

EIne obere rinde von rockenem brodt einer hand breit gebähet / gieß starcken brandtwein darauf / dann nägelein / zimmet / muscat-nuß / alles gepülvert / und darauf gesträuet / so warm / als mans leiden kan /

aufgelegt/ wanns kalt ist/ wieder gewärmet/ besträuet und begossen/ wie oben/ ist gut für den magen/ und nicht so starck als das obere.

N. 24 Noch ein anders.

Nürnberger leb-zelten in spanischem oder sonst starckem wein/ mit ziṁet/ nägelein/ muscat-nuß bestreuet/ und so über den magen gelegt/ ist sehr gut für den kalten magen/ die leb-zelten werden vorhero im wein gewärmet/ und das gewürtz darauff gestreuet.

N. 25 Mehr ein anders.

NImm auch schwartze brodt-brosem/ das brodt in einem brandtwein geweicht/ gestossene nägelein/ ingber/ muscaten-nuß/ mastix-körnlein/ alles zerstossen/ misch es unter das brodt/ und mach es alles zusammen warm wie einen brey/ und legs zwischen 2 tüchlein über den magen.

N. 26 Wieder ein anders.

ERstlich einen löffel voll gewürtz-nägelein/ thue es in einen topff/ gieß eine halbe kanne eßig darauf/ bach-müntzen eine hand voll/ die lege auf den boden/ und in die höhe/ daß die näglein nicht über sich schwimmen/ verdeck es/ sieds 2 stunden lang/ alsdann thue es vom feuer/ netze ein tuch oder schwamm darein/ legs auf den magen/ auf das wärmest/ und dieß etliche mahl/ es hilfft.

N. 27 Magen-tinctur/ auch vor die leber und gall.

EIn halb seidel zichorien-wasser/ 2 quintlein weinstein-saltz/ das wasser heiß über den weinstein gegossen/ biß er zergangen ist/ hernach 1 loth rhabarbara/ klein geschnitten/ und zu einem pinckerl oder knöspel zusammen gebunden/ in das wasser hinein gelegt/ und über nacht stehen lassen an einem warmen ort/ alle morgen ausgedrückt/ und laulicht 2 löffel voll getruncken/ aber allezeit aufgerüttelt/ sonst bleibt der weinstein am boden.

N. 28 Eine bewehrte magen-salbe.

ERstlich nimmt man eine glasirte schüssel/ thut darein 9 loth jeßmin-öl/ setzt es zu einem linden feuer/ und läßt es so lang/ biß es anhebt zu sieden/ hernach thut man darein 6 loth von dem indianischen balsam/ und rührt es mit einem höltzernen löffel wohl unter einander/ hernach thue darzu 1 halb loth nägel-öl/ und rühr es wieder eine halbe viertel stunde/ so dann thue darein gantz dünn geschabtes gelb jungfrau-wachs/ man muß so viel darein thun/ daß es die rechte dicke von einer salbe bekommt/ hernach setze es

es vom feuer/und gieß ein wenig zimmet-essentz oder öl hinein / daß es gar wohl riechend wird/wer es leiden kan/der kan 20 gran bisam und 10 gran ambra mit ein wenig küchen-zucker zerrieben hinein thun.

NB. Diese salbe ist zugebrauchen den magen darmit zu schmieren/ einer guten erbiß groß/ehe man schlaffen gehet/und mit einem warmen tuch zugedeckt.

Item:	Das magen-wasser	fol. 15 num. 36
Item:	Das köstliche wasser für den magen	fol. 16 num. 37
Item:	Das zimmet-wasser	fol. 24 num. 65
Item:	Das zitwer-wasser	fol. 25 num. 66
Item:	Der Muscat-blüthe-geist	fol. 27 num. 4
Item:	Der wermuth-geist	fol. 28 num. 8
Item:	Der pomerantzen-brandtwein	fol. 30 num. 3
	Wie auch	fol. 33 num. 11
Item:	Der rosoli	fol. 30 seq. num. 5. 6
Item:	Der quitten-safft	fol. 42 seq. num. 14. 15
Item:	Der meer-zwiebel-safft	fol. 43 num. 18
Item:	Der äpffel-safft	fol. 44 num. 23
Item:	Der rhabarbara-safft	fol. 45 num. 26
Item:	Der pomerantzen-und wermuth-zucker	fol. 48 num. 2
Item:	Der köstliche schlag-zucker	ibid. num. 3
Item:	Das köstliche cardobenedicten-öl	fol. 59 num. 6
Item:	Das quitten-öl	fol. 63 num. 14
Item:	Das goldne mastix-öl	fol. 64 num. 16. 17
Item:	Das öl für den magen	fol. 65 num. 23
Item:	Das pomerantzen-öl	fol. 66 num. 24
Item:	Die gute magen-salbe	fol. 76 num. 14
Item:	Das edle pulver	fol. 92 num. 19
Item:	Pulver des lebens	fol. 98 num. 42
Item:	Pulver/so köstlich für den magen	ibid. num. 45
Item:	Pulver für den verderbten magen	fol. 99 num. 46
Item:	Das elixir	fol. 117 num. 18
Item:	Die präparirten wacholder-beer	fol. 118 num. 19

Miltz-zustände.

In miltz-zuständen muß man sich enthalten der sauren und starcken speisen/ als rind-fleisch/eßig/linsen/erbiß und dergleichen wind und verstopffung machenden speisen/ das bier/wann es nicht mit hopffen wohl gebräuet/ist schädlich/ der alte wein bekommt ziemlich wohl: die verstopffungen seynd gleich als wie in denen leber-zuständen zu meiden.

N. 1 Für verstopffung des miltzes eine köstliche latwerge.

NImm alant-wurtzel/ meerrättich/ iedes 2 loth/ die mitlere rinde von tamarisken 1 loth/ die blüthe von tamarisken ein halb loth/ eisen-kraut in eßig geweicht 3 loth/zimmet ein halb quintlein/stoß alles klein/und machs mit honig zu einer latwerge/darvon nimm des tags 3 mahl/morgens nüchtern/vor dem nacht-essen und vor dem schlaffen gehen/ist vielfältig mit grossem nutzen gebraucht worden.

N. 2 Kräuter-wein oder tranck vor verstopffung der miltz-kröß-ader/und einer erkalten mutter.

ERstlich nimm erdrauch/ cardobenedicten/poley/ roßmarin/ wein-rauten/beyfuß/ iedes eine halbe hand voll/ ehrenpreiß/ lungen-und leber-kraut/iedes eine hand voll/wilden saffran anderthalb loth/ alant-wurtzel/ stein-wurtzel/rhabarbara/rapontica/präparirten weinstein/iedes 1 loth/coriander und fenchel/iedes 1 quintlein/wein-beerlein/zibehen/die kerne davon/ iedes 4 loth/senes-blätter 2 loth/eine viertel hand voll wilde zichorien/hirsch-zungen 6 blätlein/ alles klein geschnitten/die kräuter müssen dörr seyn/ dieß alles in einen sack gethan/ darüber 3 seidel wein/und ein maaß fliessend wasser gegossen/zugedeckt sieden lassen/ darvon morgens warm ein halb seidel/ abends um 4 oder 5 uhr so viel kalt genommen/wann es aber das erste mahl operirt/kan man das zu abend bleiben lassen.

N. 3 Ein bewehrtes pflaster/ wann einem der miltz nach dem fieber/oder sonst erhärtet wäre/ wehe thut/ oder sonst sticht.

MAn nehme 1 seidel frisch lein-öl/ vor eine erwachsene person/ hernach nimm 3 grosse zwiebel-köpffe/ schähle die sauber/so viel als diese 3 wägen/ so viel grüne kohl-blätter/ zerhack diese 2 stück so klein/ als es seyn kan/ laß es in lein-öl sieden/ allgemach/daß es dicke wird als ein brey oder muß/ streichs auf eine ungebleichte leinwand/ so groß/als dir der miltz wehe thut/

legs

legs des tags 2 mahl über/so warm du es erleiden kanst/brauch solches einen tag nach einander/es ist an vielen personen bewehrt erfunden worden.

N. 4 Ein anders darvor.

NImm 3 hände voll eisen-kraut/ hacks klein/ gersten-mehl auch so viel/ misch wohl mit frischem eyer-klar durch einander/ als wie einen teig/ schlags auf ein tüchlein/so groß als der miltz ist/theils ab/daß du auf 3 mahl genug hast/ legs über den miltz/dann ein zweyfaches tuch darauf/und binde dich um die mitten herum/laß 24 stunden liegen/ alsdann nimm wieder ein frisches/und also 3 mahl gethan/ist es aber im winter/daß man kein frisches kraut haben kan/ so nimmt man ein dörres/hacks klein/und gieß ein ausgebrenntes eisen-kraut-wasser daran/ aber nur so viel/ daß es an sich zieht/ braucht mans vor einen mann/so muß man das männlein nehmen/ vor ein weib das weiblein/dann es seynd zweyerley.

N. 5 Einen harten miltz/ oder wann einer einen harten zelten oder knoten in der seite hat/zu vertreiben.

ERstlich nimm jungen attich/ ein rohes häferl oder toff/ so einmahl gebrennt ist worden/schneid den attich gewürffelt in ein altes schmeer/ eines gänß-eyes groß/ deck eine hafen-decke oder stürtze darüber mit leim wohl vermacht/und zum brodt in ofen hinein gesetzt/ wann man das brodt heraus nimmt/ muß man den topff auch heraus nehmen/ laß überkühlen/ brichs dann auf/ und drück das kraut in den topff aus/ legs also warm auf die wehethuende seite/wo die härte ist/ wohl eingebunden/ daß es nicht abfällt; wann das kraut kalt ist/wiederum in dem hafen oder topff/wo das fett ist/gewärmet/so offt man will/und so lang von dem fett was verhanden/ continuirt/ es hilfft gewiß.

N. 6 Ein pflaster vor den miltz.

MAn nimmt eisen-kraut 1 hand voll/zerstoß es in einem mörsel/dann einen löffel voll brandtwein/ein frisches eyr-klar/wie auch eine löffel voll gersten-mehl/machs untereinander/ streichs auf ein vierfaches tuch/und ein subtiles tüchlein oben auf/darnach legt mans über den miltz/und dieses zum dritten und vierdten mahl/ist bewehrt.

N. 7 Pflaster vor einen erharteten miltz.

NImm 4 gute hände voll gestossene kisel-stein/ 4 gute löffel voll lein-öl/ himmel-brand-oder königskertzen-und chamillen-öl/ iedes 2 gute löffel voll/durch einander gerührt/auf ein tüchlein gestrichen/ auf den miltz gelegt/darzu auch 2 löffel voll wermuth-öl.

N. 8 **Miltz-pflaster.**

MAn nehme dyachilon-pflaster 8 loth/ gummi ammoniac, goldriß/ iedes 5 loth/ solches mit capper-öl unter einander gemischt/ und übergelegt.

N. 9 **Für einen harten miltz.**

LEge dem krancken rättich-scheiben auf den erhärteten miltz/ so wird es besser.

N. 10 **Salbe zu den miltz/ solchen zu schmieren.**

ERstlich nimm capper-weiß lilien-blau veilgen-öl/ iedes 2 loth/ marcks aus einem püffel-ochsen-bein 1 quintlein/ eybisch-wurtz-lein-saamen/ fœnu-græcum-schleim/ iedes 1 quintlein/ dachsen-schmaltz/ hüner-fett/ gänse-schmaltz/ iedes ein halb loth/ rinden von cappern und tamarisken-holtz/ fieber- oder tausendgülden-kraut/ iedes 1 quintlein/ gummi ammoniacum, galbanum, bdellium, iedes eben so viel/ die gummi laß in eßig zergehen/ und mit ein wenig wachs alles zusammen gemengt/ mache eine salbe daraus/ ist köstlich zum miltz/ und soll wegen der gummi von einem apothecker gemacht werden.

N. 11 **Eine gute miltz-salbe.**

MAn nehme tamarisken-öl/ capper-öl/ capaun-fett/ gänse-fett/ venedische seiffe/ und kleingehackte zwiebel-röhren/ iedes 8 loth/ laß dieses alles unter einander 1 stunde lang sieden/ so dann drücke es durch ein tuch/ so ist es fertig.

NB. Wann einem menschen der miltz wehe thut/ oder erhärtet ist/ der streiche von dieser salbe auf einen zwillich leinwand-fleck einer hand breit auf/ und legs auf den miltz/ hernach einen rothen fleck von einer juchtenen haut darüber gelegt/ alsdann nimm wieder ein frisches.

N. 12 **Eine gute artzney vor den miltz.**

MAn nehme käß-pappel/ blaues veilgen-öl/ butter/ hirsch-inschlit/ weiß lilien-wurtzel/ iedes ein wenig gewärmet/ auf ein blaues tuch gestrichen und auf den miltz/ so warm als es der krancke erleiden kan/ gelegt.

Item: Das öl vor einen erhärteten miltz. fol. 64 seq. num. 18. 19
Item: Die alabaster-salbe fol. 70 num. 1
Item: Die eichene mistel-salbe fol. 71 num. 3
Item: Das edle pulver fol. 92 num. 19

Vor die mund-fäule.

Des sauren und gesaltzenen ist sich in diesem zustande sonderlich zu hüten.

N. 1 Wann einer die mund-fäule hat.

MAn nimmt rosen-honig/maul-beer-safft/ eines so viel als des andern/ muscat-nuß klein geschabt/wohlgemuth/weissen hunds-koth gepülvert/ iedes 1 messer-spitz voll/ alles unter einander vermischt/ dann des tags 3 oder 4 mahl mit einem pinsel das zahn-fleisch darmit bestrichen/muß aber/ nachdem man gurgelt/alsobald das thun/das gurgel-wasser darzu gebrauchen/wie zu finden fol. 283 num. 3

N. 2 Ein anders.

MAn nehme wein-kräutlein/ isop/ eines iedweden eine hand voll/ salbey eben so viel/ ein wenig lorbeer/ solches stoß alles durch einander/ mach es mit honig an/ und reibe die zähne und das maul darmit/ ist gut.

N. 3 Mund-fäule zu vertreiben.

MUscaten-nuß/muscat-blüthe/ gebrennten alaun/ honig/ iedes gleich viel/ machs zu einem sälblein/es hilfft wohl für die mund-fäule.

N. 4 Ein anders.

NImm 1 maaß schönen geläuterten honig/ 8 muscaten-nüß gerieben/ 1 löffel voll salbey-pulver/ 2 löffel voll wein-rauten-pulver/ anderthalb löffel hecht-zähn-pulver/ 1 klein löffel voll alaun/ alles das in honig sieden lassen/ so lang als ein ey/reibe darmit das zahn-fleisch und den mund.

N. 5 Vor die mund-fäule.

Löffel-kraut-maul-beer-und blau veilgen-safft/ iedes 1 loth/ mit diesen säfften/so unter einander vermischt/ das maul im tag etliche mahl darmit bestrichen/ zuvor allezeit mit löffel-kraut-wasser das maul wohl ausgewaschen.

N. 6 Die hitz im mund zu vertreiben.

MIt frisch gebrenntem erd-beer-wasser den mund gewaschen/ und ausgegurgelt.

N. 7 Mund-löcher zu heilen.

DEn mund mit mauß-öhrlein-safft gewaschen/heylet; so man aber den safft nicht haben kan/ soll man das kraut in wein sieden / und mit der brüh den mund sauber waschen.

N. 8 Ein anders.

SChaaf-heu oder kannen-kraut-wasser heilet die löcher/so man sich darmit gurgelt.

N. 9 Wann der mund übrige feuchtigkeit hat.

MAn nehm gepulvertes reiß-mehl / mit wein gemischt wie ein sälblein/ darmit die zung offt geschmiert/ vertreibt das geiffern im mund / den mund auch mit wein/ so mit reiß gesotten/ausgewaschen / hilfft auch.

Item: Der meer-zwiebel-eßig fol. 35 num. 5
Item: Der nuß-safft fol. 44 num. 20. 21
Item: Das köstliche cardobenedicten-öl fol. 59 num. 6
Item: Das pulver für die mund-fäule fol. 99 num. 47. 48
Item: Der rothe stein fol. 120 num. 21

Vor das maul-gesperr kan man dieses brauchen.

ROßmarin-blüthe/ salbey/bertram/ isop / schlüssel-blümlein-kraut / iedes was man mit 3 fingern fassen kan / baldrian / was man zwey mahl mit 2 fingern fassen kan / bertram-wurtzel anderthalb quintlein/ schneids und hacks / in salbey-wasser gekocht und durchgesiegen / darzu thue roßmarin-blüthen-zucker 1 quintlein/ maulbeer-safft 2 quintlein / spiritus vitrioli 10 tropffen/alles durchgesiegen/und dieß wasser zum einspritzen gebrauchet.

Mutter-zustände.

Die Diæta ist wie in frauen-zuständen.

N. 1 Eine suppe für die mutter.

MAn nimmt frischen kühe koth/und treibet ihn in einer fleisch-oder eingebrennten suppe ab/ alsdann seigt mans/ und läst ein wenig muscat-

blüthe

blüthe darinn sieden / wie auch ein wenig kümmel / alsdann trinckt man etliche löffel voll warm / es ist vor die mutter gar gut. Der person / der man es brauchen will / darff man es nicht sagen / dann es ist etwas grauslich.

N. 2 **Für die mutter.**

MAn nehme 3 welsche-nüß / und brate dieselben in einem kohl-feuer / daß die schalen darvon verbrennen / und gieb den kern dem menschen zu essen / es ist bewehrt.

N. 3 **Für die mutter / so über sich steigt.**

ROthe corallen / perl-mutter präparirt / geschabtes helffen-bein / deren iedes 1 halb loth / unter einander gemischt / von diesem pulver 3 oder 4 messer-spitzen in melissen-wasser eingenommen / darzu aber iedesmahl einen halben löffel voll pomerantzen-geist / und 3 oder 4 tropffen bibergeil-tinctur genommen / dieses drückt nieder die dämpff der mutter / und läst solche nicht über sich in kopff steigen / stärckt auch die mutter treflich.

N. 4 **Für das reissen und auffsteigen der mutter.**

NImm chamillen / so viel man zwischen 3 fingern fassen kan / binde es in tüchlein / legs in eine wallende hüner-suppe / laß einen sud thun / drücks aus / und trinck die suppe darvon.

N. 5 **Ein anders.**

Fünff schaaf-bohnen / so frisch du sie bekommen kanst / zertreib sie in einem ziemlichen trunck wein / der so warm sey / als man ihn wohl erleiden mag / und gieb es ihr zu trincken.

N. 6 **Noch ein anders.**

NImm das weisse vom hüner-mist / so groß als eine erbis / zertreib es in einem löffel voll wein / giebs ein / es ist gewiß.

N. 7 **Vor die mutter.**

NImm vor 2 pfennig kümmel / und siede den in wasser / trinck des abends und morgens warm / leg den kümmel in ein säcklein warm auf den nabel / so legt sich die mutter an ihre rechte statt.

N. 8 **Ein anders.**

SChiesse ein eichhörnlein / und laß es dörr werden mit haut und haar / und damit räuchere dich / so eine an der mutter leidet / die soll von dachsen-fleisch essen / so wird sie der mutter-plage befreyet.

N. 9 Noch ein anders.

NImm reb-hüner-federlein / und zünde sie an über einem lichtlein / daß der rauch in das maul und nasen-löcher geht / so legt sich die mutter/ und wird besser.

N. 10 Mehr ein anders.

MUscaten-nuß oder blüthe zündet man auch an / und räuchert die frau darmit/daß ihr der rauch ins maul kommt.

N. 11 Wieder ein anders.

Leg ihr wermuth in die schuh/und lasse sie darauff gehen.

N. 12 Noch ein anders.

NImm wermuth und wein-rauten/ eines so viel als des andern / hacks/ rösts in baum-öl/biß es weich wird/streichs auf ein tüchlein/ wie ein pflaster/und legs warm auf den nabel.

N. 13 Eine bewehrte kunst/ so einer die mutter über sich steiget.

MAn nimmt rosen-blätter 1 hand voll/ und 10 oder 15 gantze gewürtz-nägelein/binds in ein leinenes tüchlein ein/ sieds in malvasier / so lang als ein hartes ey/legs der frauen/ so warm/als sie es erleiden mag/ vor den fordern leib gantz gemach/doch soll sie bedeckt seyn / daß der dampff nicht über sich ins haupt kommt/biß sich die mutter gesetzt hat.

N. 14 Ein anders.

NImm abrauten/sadel-baum / sonnabend-gürtel oder beyfuß / streiffs ab/mach ein 2 spannen langes säcklein/ fülls mit den kräutern voll an/ thue es in ein heisses wasser/laß es kochen/ daß die käuter fein weich werden/ legs warm auf die reyhe oder seiten/wanns kalt wird/wärme es wieder.

N. 15 Für das reissen der mutter.

MAn nehme einen löffel voll honig/ 3 löffel voll baum-öl/ durch einander zergehen lassen/ auf ein tüchlein gestrichen / darvon ein pflaster auf den nabel/und eines auf das creutz gelegt / oder etliche mastix-körner verschluckt.

N. 16 Ein anders darvor.

WIldes mutter-kraut in ein säcklein genähet/ und unter der rechten brust getragen/wanns nimmer riecht/muß man ein anders nehmen.

N. 17 Noch ein anders.

NAch baum-öl warm/ reib eine muscaten-nuß darein/ thue es in eine nuß-schale/legs über den nabel.

N. 18 Mehr ein anders.

NImm prassen-oder mutter-kraut/rechtes balsam-kraut/ schneids klein/ wie auch chamillen und wermuth/vermisch es mit einem ey/ backs in schmaltz und öl/leg das pfäntzlein oder küchlein warm auf den bauch.

N. 19 Ein anders.

SChmier den nabel/ hertz-grube/genick und schlaff mit muscaten-nuß-sälblein.

N. 20 Mehr ein anders.

EIn vierfaches tuch in malvasier geweicht/ und über den bauch gelegt.

N. 21 Mutter-säcklein.

NImm ein subtiles schleyer-flecklein/ mach ein säcklein 2 finger breit/ schneid assang oder teuffels-dreck gar klein/ fülle es ein/ und nähe das säcklein wie ein madrätzel breitlicht ab/und leg es auf den nabel.

N. 22 Wann die mutter einer frauen auffsteigt.

NImm eine hand voll chamillen/ wermuth/ braun-müntzen/ mutter-kraut/von iedem 1 hand voll/etliche lorbeer/ eine muscatnuß/ ein stücklein bibergeil mit eyern angemacht/ wie ein pfäntzlein oder kuchen in öl gebacken/und der frau/so warm sie es erleiden kan/auf den bauch gelegt/ auf den kopff ein wenig gestossenen fenchel/muscat-nuß/muscat-blüthe/ lorbeer mit schalen und allen/ auf hauß-brodt-rinden gesträuet/ und auf die scheitel gelegt.

N. 23 Ein anders darvor.

NImm das unterste von einer wachs-kertze/ mach unten einen ringel/ daß stehet/ darnach nimm 1 seidel- oder nössel-topff/ und zünde das licht an/ setze es auf den nabel/und stürtze den topff darüber/das lichtlein laß darunter brennen/das zieht die mutter wieder in ihren rechten ort.

N. 24 Für die mutter.

NImm gabel-oder mutter-kraut samt der blüthe/schneid es klein/ nimm ein ey/ rühre das kraut darunter/backs im schmaltz/ wie einen kuchen/

legs zwischen 3 tüchlein auf den nabel/ so warm du es erleiden magst/ es kan den tag offt gebraucht werden/ erwärmet die mutter/ und bringt sie wieder an ihren rechten ort.

N. 25 Vor die bähr-mutter.

WAnn es dir ankommt/ so leg gleich unter beyde armen einen püschel liebstöcklein-blätter/ sie seyn dörr oder grün/ iß ein wenig/ das thue so offt/ als es dir ankömmt/ und auf den nabel gelegt/ ist gut.

N. 26 Für das auffsteigen der bähr-mutter.

MAn nehme zibeth einer linsen groß/ laß das mit einem finger gantz wohl in den nabel reiben/ so lang biß man gedenckt/ daß es gantz hinein sey/ dann heisse sie still liegen/ mit an sich gezogenen füssen/ und daß sie den bauch warm halte.

N. 27 Für das reissen und auffsteigen der mutter.

MAch 2 spannen lange seiten-säcklein/ fülle sie mit abgestreifften sonnabend-gürtel oder beyfuß/ laß im wasser sieden/ drücks aus/ legs so warm um die lenden/ als du es erleiden kanst/ wird es kalt/ wärme es wiederum/ es kan auch ohne schaden einer kind-betterin gebraucht werden.

N. 28 Vor die mutter.

ERstlich nimm wermuth/ wohlgemuth/ fenchel/ bachmolden/ cronabeth- oder wacholder-beer/ eines so viel als des andern/ die kräuter gröblicht geschnitten/ das andere ein wenig zerstossen/ in ein säcklein eingenähet/ das säcklein über einem heissen ziegel fein gewärmet/ und auff den bauch gelegt.

N. 29 Eine gute suppe für die mutter.

ERstlich nimm ein seidel gute fleisch- oder hüner-suppe/ von 3 petersilgen-wurtzeln das inwendige heraus/ und thue es weg/ das andere aber schneide klein/ und leg es in die suppe/ wie auch 3 mutter-nägelein/ von einer muscat-nuß wo die blüthe daran/ die halbe blüthe aber nur allein/ 2 blüthen saffran/ dieses alles in der suppe eine viertelstunde sieden lassen/ darvon des morgens und nachmittags 5 löffel voll getruncken/ die letzten 2 oder 3 tage/ so man nicht recht ist.

N. 30 Säcklein zum laxiren und zu reinigung der mutter.

NImm graß-wurtzel/ zichorien-wurtzel/ iedes 3 quintlein/ stein-wurtzel 2 quintlein/ hirsch-zunge/ gamander-blätter/ odermennig und frauenhaar/ iedes eine halbe hand voll/ senes-blätter dritthalb loth/ rhabarbara

3 quintlein/

3 quintlein/ welsche wein-beerlein 2 quintlein / präparirten weinstein ein halb quintlein/dieses alles schneide klein/thue es in ein säcklein/ gieß darauf anderthalb seidel zichorien-wasser/ wein auch so viel / dieses aber siede heiß/ und bedeck das geschirr/laß es an einem warmen ort stehen/ und trinck alle tage in der frühe ein halb seidel / so lange/ biß dieser wein aus ist / so offt mans trincket/muß man das säcklein völlig ausdrücken / dieses muß man trincken 8 tage vorhero/als man die monatliche reinigung bekommet.

N. 31 Eine suppe vor die mutter/macht auch fruchtbar.

MAn nimmt die obern spitzlein von saturey 9 stücklein/von salbey 9 blättel/ mutter-kraut 9 hertzlein/ mutter-muscat-nuß 3/ mutter-nägelein 9/ saffran-blüthe 15 / dieses alles zusammen gethan in einen topff von 2 maaß / darauf gegossen 2 maß bier / welches wohl abgelegen ist/ der es aber nicht leiden kan / kan frisch wasser nehmen / ich halte aber eine gute fleisch-suppe vor das beste darauf zu giessen / und den topff wohl mit einem teig vermacht/und sieden lassen/so lang biß der dritte theil eingesotten ist/alsdann lassen kalt werden/ und aufgemacht / darvon muß man frühe und auf die nacht warm/ iedesmahl ein viertel seidel trincken/ siedet mans im bier/so kan man die suppe mit einem eyer-dotter und butter abgiessen/als wie eine rechte bier-suppe / auch in wasser / wann es mit wasser gesotten wäre/und in der frühe muß man 1 stund darauf fasten/und auf die nacht muß mans auch erst eine stunde nach dem nacht- essen nehmen/ und solches 9 tage continuiren/wann man seine zeit hat.

Item: Das wasser	fol. 10 num. 26
Item: Das gute mutter-wasser	fol. 16 num. 38. 39. 40
Item: Das stinckende mutter-wasser	fol. 17 num. 41. 42
Item: Das brodt-wasser fürs reissen	fol. 18 num. 46
Item: Die köstliche mutter-latwerge	fol. 52 num. 4
Item: Das cardobenedicten-öl	fol. 59 num. 6
Item: Köstliche braun-müntzen-öl	fol. 66 num. 25
Item: Die alabaster-salbe	fol. 70 num. 1
Item: Die gute mutter-salbe	fol. 76 num. 15
Item: Die räucherungen vor die mutter	fol. 108 num. 18. 19
Item: Der kräuter-wein	fol. 204 num. 2
Item: Die zwey mittel	fol. 204 num. 5. 6

Vor die melancholey.

Die Diæta ist wie in den miltz-zuständen.

N. 1 **Diesen tranck soll man also machen.**

NImm rhabarbara der besten / cameel-stroh / iedes 5 gersten-körnlein schwer / borragen-blüthe / ochsen-zungen-blüthe / scabiosen / violen / iedes ein quintlein / ochsen-zungen / ehrenpreiß / flachs-seide / mutter-kraut / iedes eine halbe hand voll / eppich / fenchel / rhapontica, petersilgen / weisse veilgen / wegrich-wurtzel / iedes anderthalb quintlein / engelsüß / süß-holtz / iedes anderthalb quintlein / rinden von gelben myrobalanen / auch von chebul myrobalanen / iedes ein halb loth / wein-beerlein / eppich-fenchel-peterlein-nessel-saamen / iedes 1 quintlein / senes-blätter anderthalb loth / zimmet / ingber / iedes 2 quintlein / dieses alles in 3 maaß wein und 2 maaß wasser gesotten / daß der halbe theil bleibe / alsdann brauch dieses geträncк folgender massen: Nimm des gesottenen wassers einen ziemlichen becher voll / thue darzu syrupum de epithymo, de cichorio cum rhabarbara 1 loth / electuar. de psyllio 2 quintlein / confectio hamech dritthalb quintlein / ein wenig zimmet-wasser auch darzu / obbemelte stücke seynd in der apothecken zu bekommen / von diesem tranck soll man allzeit 5 stunden vor dem essen nehmen 7 loth auf einmahl.

N. 2 **Eine gute medicin zu reinigung des geblüths.**

BEtonien-kraut 3 hände voll / borragen-blüthe und kraut 2 hände voll / erdrauch-kraut 1 hand voll / tausendgülden-kraut / was man mit 5 fingern fassen kan / dieses alles geschnitten / und sauber aufgedörrt / und zusammen gemischt / alsdann nimmt man darvon / und kocht es wie einen thee, zuckerts und trinckt es; wann man will / daß es etwas laxiren soll / so nimmt man etwas / wann mans kocht / vom pinckel-oder harn-kraut-darunter. Gesetzt auf diese obstehende masse / wann man in bereitschafft / eine schahle voll will haben / nimmt man von dem pinckel-kraut 2 hände voll darunter.

Item: Das elixir fol. 117 num. 18
Item: Die präparirten wacholder-beer fol. 118 num. 19
Item: Die reinigung fol. 265 num. 2.
Item: Die penonischen pillen fol. 130 num. 29

Vor die milben im haar.

Nimm fœnum græcum im wasser gesotten / und offt damit gewaschen.

Einen

Einen nagel ohne schmertzen ab/ und wiederum wachsen zu machen.

MAn nimmt gummi serapinum, arsenicum, eines so viel als des andern/ gepülvert/dann dieß mit nuß-öl zu einer salbe gemacht/ streichs auff ein leinen tüchlein/legs über den nagel/ so wird der nagel abgehen ohne schmertzen/ alsdann nimm eine kalte lauge/und wasche die zähen oder finger darmit.

Nasen-zustände.

N. 1 In die nase zum ziehen.

NImm die saug-wurtzel/ die in denen mosichten örtern wächst/ hat gelbe blumen/in die nase gethan.

N. 2 Vor die nase ein recept.

NImm pappel- und biessen-wasser / alles gleich viel / wasche darinn frische butter 9 mahl/ dieselbe des tages offt in die nase / auch wann man schlaffen gehet/geschmiert.

N. 3. Ein anders.

MAn lege butter mit zucker in majoran-wasser/und stecke solches so dann in die nase.

N. 4 Für verstopffung der nase.

MAn nehme gersten-schleim/und küchen-zucker/ziehs in die nase/ purgirt die catarrhe.

N. 5 Wann ein mensch gar eine rothe kupfferne nase hat.

SO ist nichts bessers / als weisse see-blumen genommen/ und dieselben blätlein gestossen/ hernach ausgedrückt / und in diesen safft weiß wachs/campher/iedes einer hasel-nuß groß / sperma ceti 1 quintlein / äsch-schmaltz ein klein halb löfflichen voll/vermischt/ über ein klein kohl-feuer gesetzt/so dann in einem saubern geschirr aufbehalten / wann mans brauchen will/so streicht mans auff ein tüchlein/und legts über die rothe nase.

N. 6 Wann die nase stincket.

NImm ausgebrenntes wasser von scharlach-rosen / zieh dasselbe in die nase auf/oder mit einem kleinen spritzlein in die nase gespritzt/ das thue offt/biß dir der übele Geruch darvon vergehet.

N. 7 Ein anders.

WAnn die nase inwendig zerbricht/oder sich zerklübt von ihrem schweren gestanck/so nimm terpentin-öl/ stecke das mit säßlein in die nase/ es hilfft.

N. 8 Ein pulver zum schnupffen / welches den fluß vom haupt und augen zieht in einer stunde mehr / als andere artzney in 8 tagen.

MAnn nimmt gummi euphorbium, dieses soll zu pulver gestossen werden/ und darvon vormittag in die nase geschnupfft/ so viel als anderthalb linsen groß / darnach soll sich der patient an einen tisch setzen / mit niedergelegtem haupt und aufgespaltenem munde/soll also eine gantze stunde sitzen bleiben; man soll eine schüssel untersetzen/ daß der schleim darein laufft/ nachdem die stund vorbey ist/soll der patient mit frischem wasser den mund auswaschen/sich ausreispern/und schneutzen.

N. 9 Ein anders.

NImm schwartze nieß-wurtzel/küchen-zucker eines so viel als des andern/ und so viel diese 2 wägen presilgen-taback / mach es zu pulver / und schnupffe darvon.

N. 10 Ein anders/ das nicht so starck ist.

NImm pomerantzen-schalen/schneide sie dünn aus/ und gedörrt / nach dem so viel küchen-zucker / alles zu pulver gemacht / und geschnupfft darvon.

N. 11 Ein taback / wann man in der nasen verstopfft ist / und gern herunter ziehen wolte.

ERstlich nimm einen rechten gemeinen blätter-taback ein halb loth/ denselben zerrieben/ und in majoran-wasser geweicht 2 oder 3 stunden lang/laß hernach wiederum trocken werden/ so dann nimmt man dörre pomerantzen-schalen/stosse es zu pulver/deren 1 loth / weiche es auch in selbiges wasser 2 oder 3 stunden/ laß wieder trocken werden / und nimm ein quintlein küchen-ingber/ 2 oder 3 pfeffer-körnlein schwer gepülverte nieß-wurtz/alles unter einander vermischt zu einem pulver/und darvon zu zeiten geschnupfft.

N. 12 Ein anders.

BEtonien-kraut/majoran/salbey-blätter/ iedes 1 quintlein/ roßmarin-blüthe/baldrian-blüthe/jedes 2 quintlein/florentinische veilgen-wurtzel 3 quintlein/

3 quintlein/ weisse nießwurtzel/ schwartzen coriander 3 quintlein/ spanisch pech 2 quintlein/ und zu pulver gemacht.

N. 13 Ein edler schnupff-taback D. Kapffs aus Cöln.

NImm schöne und gute taback-blätter/ stosse sie zu kleinen pulver/ wasche sie 2 mahl/ trockne und stosse sie noch einmahl/ gieb ihnen folgenden geruch mit diesem balsam: distillirt muscatnuß-öl/ distillirt rosen-öl/ distillirt zimmet-öl/ iedes 20 tropffen/ distillirt lavendel-öl/ distillirt majoran-öl/ iedes 15 tropffen/ distillirt weinrauten-nägel-limonienschalen-öl/ iedes 8 tropffen/ misch alles wohl unter einander/ nimm darzu den besten ambra 10 gran/ zibeth 6 gran/ bisam 40 gran/ misch alles unter einander zu einem balsam/ nimm alsdann auf ein halb pfund taback 1 quintlein von diesem balsam.

N. 14 Ein guter trinck-oder rauch-taback.

ERstlich nimm rechte gemeine taback-blätter 2 loth/ mastix ein loth/ majoran/ salbey/ betonien-blätter/ kundel-oder qvendel-kraut/ iedes 1 quintlein/ rosmarinblüthe/ ringel-blumen/ schlüssel-blumen/ lavendel-blüthe/ rosen-blätter/ lilium convallium, lindenblüthe/ iedes ein halb quintlein/ dieses muß alles dörr seyn/ zimmet/ muscatblüthe/ iedes ein halb quintlein/ wohl gröblicht unter einander zusammen geschnitten/ und zu einem trinck-oder rauch-taback vermischt/ wer zahn-schmertzen/ catarr/ oder sonsten den flüssen unterworffen/ der soll von diesem bisen-oder kräuter-taback zu zeiten rauchen.

Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59. num. 6.
Item: Das pulver fol. 94. num. 29.

Vor nieren-und blasen-kranckheiten.

In dergleichen zuständen seynd schädlich alle gesäuerte, gesaltzene und flüßige speisen, alles was von milch kommet, alles fleisch von einer harten verkochung, nemlich rindfleisch, bockfleisch: bier ist schädlich, sonderlich so neu, oder wenig gebräuet. Petersilge, spargel, cicer-erbis und von dergleichen sachen gesottene wasser seynd nützlich, ein wenig wein ist erlaubet, das cronabeth-oder wacholder-wasser ist verträglich, kreen, rättich und knoblauch seynd nicht verbothen.

N. 1 Beschreibung der nieren in des menschen leib.

DEr nieren seynd zwey/ die seynd warm und trocken/ in der lincken und rechten seite/ ihre substantz ist roth/ vest/ fleischicht/ welche von GOtt

verordnet seynd/ die wässerige feuchtigkeit von dem geblüt an sich zu ziehen/ und dieselbige in ein harn zu kochen; der eine nier aber/ so in der lincken seiten ist/ liegt der leber näher und niedriger/ dann in der lincken seite die nieren hangen an dem rücken/ zu beyden seiten mit fett umgeben/ zu welchen nieren arterien und adern gehen; darnach gehen von den nieren wiederum zween gänge unter sich/ durch welche alle feuchtigkeiten in die blasen geführt werden/ es leiden die nieren mancherley kranckheiten von böser complexion der hitz oder kälte/ das ist/ vom geblüth/ oder vom feuchten phlegmate, ist es von hitze/ so ist der harn ohne phlegmatische dicke/ allein gar bleich-roth: so last ihm schlagen die leber-ader/ oder die ader savena unter den knoten der füsse/ braucht ihm kühlende artzneyen aus- und inwendig; wanns aber vom phlegmate kommt/ und die nieren verstopfft seyn/ darzu muß man brauchen/ wie hernach folgt; auch begeben sich grosse schmertzen der nieren von dem grieß und stein/ so in den nieren gehegt wird/ das ist um die lenden mit grossen zwang/ biß es in die blasen kommt/ die nieren schwören auch zu zeiten/ welches der nieren selbst/ oder das häutlein schuld ist/ auch etwas von grosser übung/ fallen/ schlagen/ reiten/ oder schwer heben.

N. 2 Wann einem die nieren schwinden/ so zu erkennen/ wann das fett auf dem harn ist.

NImm ein seidel rosen-wasser/ 2 loth eßig/ ein seidel rosen-öl/ von 4 eyern das weisse/ das alles unter einander geschlagen/ und auf das wärmeste zu nacht in einem tuch auf die lenden gelegt/ und thue das etliche mahl.

N. 3 Syrup für die nieren von juden-kirschen.

NImm die rothen beer von juden-kirschen/ frische zibeben/ die kern heraus gelesen/ pinien-kern auch gereiniget/ wie sichs gebührt/ iedes ein halb loth/ endivien-saamen/ lattich saamen/ purtzelkraut-saamen/ iedes 3 quintlein/ petersilgen-wurtzel/ fenchel/ spargel/ busch-selleri-wurtzel/ iedes eine halbe hand voll/ rein geschabt/ und klein zerschnitten/ süß holtz dritthalb loth/ aufgedörrte damascenische zwetschen/ rothe brustbeerlein/ von ieden 12/ aufgedörrte mertzen-violen/ wildes zichorien-kraut und blumen/ iedes eine halbe hand voll/ diese stücke thue alle zusamen in ein meßinges becken/ gieß wasser daran/ daß es 2 finger breit darüber gehet/ laß auf den dritten theil einsieden/ seigs durch ein tuch/ drücks wohl aus/ diese brühe mach zu einem syrup oder tranck nach deinem gefallen/ in diesem syrup ist eine grosse tugend und krafft/ alle hinderung des harns zu nehmen/ die nieren und harn-gänge zu reinigen und zu säubern vom sand/ stein und grieß/ knopffen/

härling/ flecken/ fäßlein/ und dergleichen unnatürliche überflüßigkeit/ stärckt auch darmit den magen und die däuung/ desgleichen alle innerliche glieder werden darvon eröffnet/ und die windige anblasung/ und aufblähung/ rumor im bauch werden darvon zertheilet/ und allgemach gelegt.

N. 4 Ein anders.

MAn soll nehmen die rothe beer von juden-kirschen/ und selbe fein wohl zerdrücken mit einem löffel/ hernach thut mans in eine subtile materie eines kleinen säckleins/ solches in eine kanne gethan/ darauf ein maaß gerechten guten wein gegossen/ und darvon getruncken/ ist gewiß ein probirte sach vor die nieren.

Item: Der meer-zwiebel-safft	fol. 43 num. 18
Item: Der zucker-rosat	fol. 48 seq. num. 4. 5
Item: Die rosen-salbe	fol. 79 num. 20
Item: Das edle pulver	fol. 92 num. 19
Item: Das elixir	fol. 117 num. 18
Item: Das cronabeth-oder wacholder-wasser	fol. 127 num. 24

Vor ohnmachten.

Ist gut das hertz-carfunckel-wasser	fol. 5 num. 10
Item: Das Käyser-Carls-wasser	fol. 7 num. 13
Item: Das wasser für die fraiß oder schwere noth/ schlag und ohnmacht	ibid. num. 15
Item: Das ohnmacht-wasser	fol. 17 num. 43
Item: Das schlag-wasser	fol. 20 seq. n. 50. 51. 52. 53
Item: Das köstliche majoran-wasser	fol. 21 num. 54
Item: Der kundelkraut-geist	fol. 26 num. 3
Item: Der krafft-eßig	fol. 35 num. 4
Item: Der weinschärling-oder berbesbeer-safft	fol. 46 num. 30
Item: Der köstliche nägel-zucker	fol. 47 num. 1

Ohren-zustände.

N. 1 Wann ein wurm oder ohrhöhl in das ohr kommt.

HOele einen wolschmeckenden apffel unter dem stiel aus/ fülle denselben voll mit honig/ laß ihn gar weich braten/ darnach mach ein tieffes loch in das ausgeschälte/ halte es wohl heiß an das ohr/ und lege dich mit dem ohr auf den apffel/ so kriecht der wurm heraus.

N. 2 **Ein anders.**

SEinen eigenen speichel alle morgen nüchtern ins ohr getröpfft/ darvon sterben die würme.

N. 3 **Für die würm in ohren.**

MAn nehme weinrauten/ wermuth/ pfersich-laub/ zerstoß und drück den safft heraus/ den thue in die ohren.

N. 4 **Für die ohren-würmer.**

SChwefel/ lebendigen kalck und honig/ vermisch solches mit eßig/ darvon etliche tropffen ins ohr gelassen.

N. 5 **Ein anders.**

WErden die würm getödtet durch klein centauer- oder tausendgülden-kraut-safft.

N. 6 **Für die ohren-würm.**

MAn nehme ein warmes brodt/ und halts für das ohr/ so müssen die würme heraus.

N. 7 **So einem ein ohrhöhl in das ohr laufft.**

SO nimm roß-koth/ der noch frisch/ drücke den safft durch ein tüchlein heraus/ thue denselben safft in das ohr/ so kriecht der ohrhöhl wieder heraus.

N. 8 **Ein anders.**

ERstlich nimm weinrauten-safft/ thue denselben in das ohr/ darinnen der ohrhöhl ist/ so gehet er zur stund heraus; lavendel-safft ist besser/ wo man den haben mag.

N. 9 **Ein anders davor.**

NImm dickes chamillen-wasser/ so distillirt ist/ gieße es durch einen trichter in das ohr/ es tödtet den wurm.

N. 10 **Für das ohrengeschwär und andere zufälle.**

NImm täschel-kraut/ stoß es/ und drücke den safft aus/ mach ihn warm/ tröpfle ihn offt in die ohren.

N. 11 **Ein anders.**

STOß jungen hopffen/ drück den safft aus/ und tropff ihn in die ohren.

N. 12

N. 12 Ein anders davor.

HAußwurtz klein in einem mörsel zerstossen / seige den safft durch ein tüchlein / nimm ein wenig weiß liljen=öl / und natter=zungen=kraut=safft / laß 2 tröpflein in das ohr / in welchem du den schmertzen hast / und verstopff es mit baumwoll / und halte dich warm an derselben seiten / solches ist bewehrt erfunden worden.

N. 13 Für schmertzen der ohren.

EInes hanffkorns groß wachtel=schmaltz genommen / und hinter das krancke ohr geschmiert / des tags 3 mahl / oder so viel lorbeer=öl.

N. 14 Für die augen und ohren.

NImm von den grossen ameisen die bruth / thue es in ein glaß / und in einem rocken brodt backen lassen / das glaß muß wohl vermacht seyn / darnach die materie aus dem glaß genommen / und durchgedrückt / 2 oder 3 tropffen in das aug oder ohr gelassen / ist gar gut / und frist das fell weg / dieses wasser ist auch gut in die ohren zu lassen / wann einem das gehör verfallen ist / bringts wiederum.

N. 15 Wann die ohren sausen.

Nimm müntzen=safft / tropffe denselben in die ohren.

N. 16 Zu denen ohren.

EIne gall von einem rind / vermische die mit frauen=milch / und thue das in die ohren.

N. 17 Für das eyter in ohren.

NImm weinkraut / myrrhen / vermischt mit malvasier / und thue es in die ohren / so offt du wilst.

N. 18 Wann die ohren verfallen seyn.

NImm ein gebähetes brodt in einem brandtwein / halts in das ohr eine gute weil / biß daß ein schnaltz thut; oder nimm haber / siede den wohl / thue ihn aus dem wasser / stürtz einen trichter darüber / laß den dunst in das ohr gehen / es hilfft.

N. 19 Ein anders.

NImm weissen agtstein / auf ein kohlfeuer gelegt / einen trichter darüber gethan / und den rauch in die ohren gelassen / es hilfft.

N. 20 Noch ein anders.

Ein paar tropffen bitter mandel-öl in die ohren gelassen.

N. 21 Wann einem die ohren faulen.

NImm dotter-öl/ chamillen-öl/ iedes ein quintlein/ misch es zusammen/ und tropff alle tag in die ohren/ darnach aloë hepatica, lein-öl/ iedes 1 quintlein/ lauter honig/ misch es zu einem sälblein/ thue das in die ohren/ es wehret/ daß sie nicht weiter faulen.

Item: Der wund-balsam fol. 59 num. 6
Item: Die bettler-salbe fol. 71 num. 5

Für die pestilentz/ darbey man erkennen kan/ ob einem die pest ankommt.

Die Diæta ist wie in hitzigen kranckheiten.

ERstlich/ wann ein mensch überaus grossen frost hat/ oder grosse hitz empfindet/ daß ihn gleich dünckt/ es brenne alles in ihm/ und fähret ihm eine drüß oder blatter auf/ es sey gleich wo es will/ das roth oder schwartz ist/ und ihn stets gedüncket/ als wann ihm ein schweiß zugieng/ oder als wann er in einer stube wäre/ und der dunst oder schweiß nicht heraus will; zum andern/ empfindet man schweren athem/ kan den nicht wohl ziehen/ läst ihn auch nicht gern von ihm blasen; das dritte zeichen ist überaus grosses kopffwehe; das vierdte zeichen ist/ daß sich einer des schlaffs nicht entwehren kan; das fünffte/ daß sich die augen verkehren/ grün und gelbe farb werden; zum sechsten/ wird der mund häutig und abgeschmackt; zum siebenden/ daß man nicht dauet/ und in dem auch dieselbe materie grün und gelb ist: Zum achten/ beschwerlich- und mattigkeit in allen gliedern. Wann man nun diese zeichen alle/ oder eines theils befindet/ hat man zeit sich mit seinem GOtt/ und den ärtzten/ oder artzney-mitteln zu versehen.

N. 1 Ein köstliches präservativ.

NImm confectionem de hyacintho 1 quintlein/ bolum armenum, schlangen-wurtzel/ iedes eine untze/ ambra grisea 5 gran/ weissen canarien-zucker/ scabiosen-wasser/ so viel/ als man morsellen daraus machen kan/ darvon nimmt man alle morgen frühe 1 quintlein schwer/ abends wann man schlaffen gehet wieder so viel/ diese seynd vor alle vergiffte lufft/ wann man solche braucht/ so wird man gewiß befreyet seyn vor der pest.

N. 2

N. 2 **Vor die pestilentz ein recept.**

ALbertus Magnus sagt / wer das pulver von eichen-mistel abends und morgens in warmen bier braucht/ derselbe ist sicher vor der pestilentz denselben gantzen tag/ mit GOttes hülff. Es vertreibt auch die inwendige geschwulst des leibs/ ist gut vor das blutspeyen/ so es in wein gesotten wird/ und gebraucht.

N. 3 **Folgen zwey bewehrte stücke/ so in solcher noth mit schlechten unkosten dem hauß-gesinde zu brauchen/ damit sie auch sicher seynd.**

NImm angelica-wurtzel/ nußkern/ weinrauten / cronabeth- oder wacholderbeer/ eines so viel als des andern/ nimm darzu guten eßig/ und dasselbige gesotten in einem verdeckten topff/ davon einen löffel voll getruncken/ soll bewehrt/ und ein ieder mensch sicher seyn den gantzen tag/ der es frisch eingenommen.

N. 4 **Ein probirtes stück für die pest/ welches den menschen 24 stunden gewiß sicher macht.**

NImm baldrian/ natterwurtzel/ tormentill/ angelica/ pimpenell/ iedes 2 loth/ von grossen nüssen den kern ein halb loth/ dieses alles zu pulver gemacht/ und mit einem theil hollunder-salsen oder gallert/ zwey theil guten mythridat angemacht/ daß es wird wie eine latwerge/ darvon alle morgen eine messerspitz voll eingenommen/ eine stunde darauf gefast/ so ist der mensch 24 stunden sicher/ daß ist gewiß in einem grossen sterben probirt und erfahren worden.

N. 5 **Ein recept für die pestilentz.**

NImm raute / fenchel / salbey / brombeer-laub 1 hand voll / da die kräuter grün seyn/ und der safft noch darinnen ist/ wohl mit einander zerstossen in einem mörsel/ thue es in einen topff/ gieß ein maaß guten wein darauf/ laß es biß auf den halben theil einsieden/ seige es durch ein sauber tuch / drücks aus / alsdann rühre darunter 1 loth gestossenen ingber des weissen/ vermisch wohl/ darvon soll man 9 tage nach einander des morgens nüchtern einen löffel voll einnehmen/ so ist der mensch ein gantzes jahr von dieser kranckheit sicher.

N. 6 **Die beste artzney / so iemahls erfahren / vor pest und dergleichen fieber.**

NImm cardobenedicten-schalen / und weinkräutlein / iedes eine gute hand voll/ klein gehackt/ thue es in eine zinnerne kanne/ gieß darauff

guten

guten wein-eßig 1 maaß/ vermachs wohl/ daß kein dampff darvon mag/ laß in einem kessel wasser den dritten theil einkochen/ laß abkühlen/ und wohl ausgedrückt/ in einem zinnern geschirr behalten/ und ein öl darauf gegossen/ es wird sonsten unsauber/ das geschirr muß eine püpe oder schnautze haben/ daß mans kan heraus lassen/ darvon soll man einen löffel voll nehmen/ in einem guten theriac/ oder latwerge/ so darzu tauglich/ darinnen zerrieben/ nach complexion der person/ und wohl darauf schwitzen lassen.

N. 7 Pest-wein.

NImm einen eimer von dem stärckesten und besten wein/ und thue hinein ein halb pfund wohl zerstossene schwartze cronabeth-oder wacholderbeer/ ein viertel pfund frische oder dörre citronen-schalen/ wie mans haben kan/ auch klein zerschnittene angelica-wurtzel ein achtel pfund/ scorzonera-wurtzel ein viertel pfund/ dieses alles klein zerschnitten hinein geschütt/ das spontloch wohl vermacht/ dann alle morgen ein gläßlein voll darvon getruncken/ dieser wein ist gut vor die pest.

N. 8 Eine gute artzney, darmit vielen geholffen worden, für die pestilentz.

MAn prest den safft aus dem weinkraut/ und behält ihn in einem saubern glaß/ und so iemand die kranckheit bekommt/ oder daß man sich besorgt/ so nimm desselbigen saffts einen löffel voll mit theriac/ und ein wenig saffran vermischt/ giebs dem krancken ein/ laß ihn wohl darauf schwitzen/ es hilfft.

N. 9 Für die vergifftete lufft ein bewehrt stücke.

THeriac ein loth/ krausemüntze ein halb loth/ campffer ein quintlein/ brandtwein so viel genug/ daraus soll man eine latwerge machen/ des morgens ehe man in die lufft gehet/ eine halbe haselnuß groß gegessen.

N. 10 Ein anders.

NImm frische feigen ein viertel pfund/ von baum-nüssen die kern ein halb viertel pfund/ solche über nacht im warmen weinrauten-eßig eingeweicht/ damit das häutlein herab gehet/ frische weinraute dritthalb loth/ schönes saltz/ oder bräun-zeltlein 1 qvintlein/ cronabeth-oder wacholderbeer 1 loth/ alles unter einander klein gehackt/ in ein glaß gethan/ und guten weinrauten-eßig daran gegossen/ daß 2 finger darüber gehet/ darvon eine alte person morgens einer nuß groß genossen/ eine junge person einer halben nuß groß/ ist bewehrt.

N. 11 **Noch ein anders.**

NImm tormentill-wasser 3 loth/ oder der wurtzel ein halb loth/ venedischen mythridat ein quintlein/ treibs mit weinrauten-wasser ab/ davon trinck 3 mahl im tag/ und darauf geschwitzt/ reib auch die glieder mit weinrauten-wermuth-safft/ eßig und saltz/ sonderlich die fuß-sohlen.

N. 12 **Ein bewehrtes stück vor die pest zu gebrauchen.**

WAnn einem die kranckheit mit einem frost ankommt/ so nimm um 2 kreutzer oder vor 6 pfennige saffran/ zerstoß den klein/ und giebs dem krancken ein in einem glaß wein/ und laß ihn wohl darauf schwitzen/ nimm auch alsbald 2 hände voll wermuth/ laß ihn sieden/ und binds dem krancken auf das genieck/nimm auch 2 häuptlein knoblauch/zerstoß den/ und streichs auf ein tüchlein, legs dem krancken auf die fußsohlen / es zieht das gifft heraus.

N. 13 **Ein anders.**

SO bald man die beulen gewahr wird/ so nimm erdbeer-kraut/ sieds in guter milch/ und so heiß/ als mans erleiden kan/ übergelegt.

N. 14 **Mehr ein anders.**

WAnn einen menschen die pest angreifft/ und beulen am leib auffahren/ so nimm rättich/ schabe denselben/ und schneid ihn zu runden blättern/ und legs auf das zeichen/so zieht es das gifft heraus/ist ein approbirtes mittel; den rättich wirfft man weg/ dann er wird braun/ und ist lauter gifft.

N. 15 **Wann dem krancken etwas auffährt/ es sey die pest/ oder todten-blattern/ oder carfunckel.**

NImm hauß-wurtzel / reib sie klein/ binds dem krancken darauff/ es zieht das gifft aus.

N. 16 **Ein säcklein zum anhangen in der pest.**

NImm pimpenell / angelica / liebstock-wurtzel/ frisch weinraute/ campher/ kayser-saamen/ iedes ein wenig/ alles klein gehackt/ den campher klein geschnitten/ hernach in ein säcklein gefüllt/ und mit einer haselnuß mit quecksilber in das säcklein vermacht/ und am blossen leib getragen/ hält das gifft auf.

N. 17 **Ein anders vor die pest.**

DAs kraut/ oder die wurtzel zeitloß genannt/ wird zweymahl im jahr gegraben/ als erstens im mertzen an einem freytag/ wann tag und nacht

gleich ist/ und die 3 tage im scorpion seynd/ eben das andermahl im herbst/ in denen obbenannten zeichen/ an einem freytag/ wann tag und nacht gleich ist/ welche würcklich inficirt seyn/ müssen von dieser wurtzel ein wenig im wasser weichen lassen/ und das wasser darvon trincken/ welche aber nicht inficirt sind/ nur selbiges eingenähet bey sich tragen.

N. 18 Pestilentz=beulen/ und die carbunckel.

WAnn man solche bald zeitig machen will/ soll man sanickel also grün nehmen/ denselben zerstossen/ und über die beulen legen/ wann er trocken wird/ wieder frisch darauf legen/ das tödtet und heylet mit grosser verwunderung die pestilentz=beulen/ und heylet sie in einem tag gantz aus/ daß man forthin keiner andern cur mehr/ als nur eines gemeines pflasters/ wie man zu andern geschwären brauchet/ bedarff.

N. 19 Ein anders.

FUr die pest ist gut das scorpion=öl/ so ein medicus zu Brünn im vergangenen 1681 jahr denen inficirten gebraucht/ und diese cur die beste gewest/ von diesem öl giebt man 3 tropffen ein/ so ist man 24 stunden sicher/ man kan sich auch darmit schmieren beym ohren/ die gurgel/ die pulß=adern/ unter den achseln/ und in dem schoos/ ferner soll man die zeichen/ wann sie würcklich ausschlagen/ mit diesem öl schmieren/ welches das gifft heraus zieht.

N. 20 Pillen vor die pest.

ALoë hepatica der besten und säubersten 2 loth/ rhabarbara 4 quintlein/ lerchenschwamm 1 quintlein/ saffran 1 scrupel/ myrrhen 1 quintlein/ fœnu græcum iedes 1 scrupel/ des besten theriacs einer nuß groß/ mythridat auch so viel/ diese stücke alle gestossen und gesiebet/ in den mythridat gemenget/ mit den händen wohl durcheinander gemischt/ daß es ein fester teig wird/ pillen darvon gemacht einer erbiß groß/ mit entzian=pulver eingesträuet/ daß sie nicht an einander kleben.

Item: Das wasser fol. 10 num. 26
Item: Das köstliche pestilentz=wasser fol. 17. seq. num. 44.45
Item: Der goldene eßig fol. 33 num. 1
Item: Der bezoar=eßig fol. 34 num. 2
Item: Recept eines pest=eßigs fol. 36 num. 6
Item: Den guten pest=oder bezoar=eßig fol. 37 num. 7
Item: Das goldene ey fol. 51 num. 1
Item; Der orvietan fol. 53 num. 5

Podagra-zustände.

Die Diæta ist wie in glieder-zuständen.

N. 1 Ein pflaster vor das podagra/ die schmertzen alsobald darmit zu stillen.

Nimm bibergeil/ mastix/ terpentin/ iedes 4 loth/ venedische seiffe 8 loth/ kreide 10 loth/ hunds-gallen 18/ karpffen-galle 16/ hecht-gallen 16/ gallen von alten haußhahnen 4; diese sachen alle in ein glaß gethan/ das oben einen engen halß hat/ was zu stossen ist/ das zerstoß/ und thue es auch mit in das glaß/ gieß ein seidel guten brandtwein darauf/ laß an einem warmen ort stehen/ wann alles unter einander vermengt ist/ so streicht mans auf ein tuch/ legt es über. Auch alles/ was im hause abgeschlachtet wird/ daraus soll man die gallen in ein glaß zusammen klauben/ und mit solchen den podagrischen die schmertzliche örter bestreichen/ es lindert die schmertzen.

N. 2 Ein pflaster vor das podagra / ischiatica und vor verstarrte und lahme glieder.

BAumöl/ lorbeeröl/ terpentinöl/ altheä-salbe / iedes 8 loth/ weiß bleyweiß/ gelbes wachs/ colophonium, diapalma - pflaster; iedes 1 loth/ geschlagenes gutes gold 3 büchlein/ weyrauch/ mastix und agtstein/ iedes 1 loth/ dieses alles nach art der kunst zu einem schwartzen pflaster gemacht/ und übergelegt/ ist ein sehr dienliches mittel.

N. 3 Für das podagra.

NImm honig/ und kühe-koth/ sieds durch einander/ legs also warm über/ wo dir wehe ist/ mit einem wüllenen tuch/ thue es offt/ du empfindest linderung.

N. 4 Podagra-wasser.

NImm pilsen-saamen/ poley/ mit allen am St. Johannes-tag im sommer/ leg es in einen topff/ der muß am boden voll löcher seyn/ unter den setz noch einen topff/ sie müssen alle beyde glasirt seyn/ thue einen deckel über den obigen/ und verstreiche sie beyde/ daß keine lufft aus oder ein mag/ grabe sie ins erdreich/ daß ein spann oder mehr darüber ausgehet/ laß stehen biß an den christtag/ oder wiederum St. Johannes-tag/ nimm den heraus/ so findest du in dem andern topff ein wasser/ das ist gut vor das podagra/ streiche die schmertzliche glieder darmit/ diß wasser muß in einem glaß aufbehalten werden.

N. 5 Ein anders.

NImm mistlacken in einen hafen/ laß 2 gauffen oder gebalgte hände voll wohlgemuth darinnen sieden/ und halt das glied/ an welchem du die schmertzen hast/ auffs wärmest darein.

N. 6 Noch ein anders.

SEinen eignen harn warm aufgelegt/ oder von einem kleinen knäblein/ stillt die schmertzen/ und zieht die hitze aus.

N. 7 Ein guter podagra-rauch.

NImm mastix/ storax / weyrauch / cronabeth-oder wacholder-holtz/ wilden hanff/ himmelbrand- oder königskertzen-blüthe/ scharlach-rosen/ iedes ein loth/ schneide solches gröblicht unter einander zu einem rauch/ also ist es fertig. NB. Wer das podagra hat/ der räuchere tücher mit diesem rauch/ und schlage die schmertzhaffte glieder darmit ein/ er ist sehr dienlich.

N. 8

N. 8 Eine lauge samt einem umschlage vors podagra.

NImm birckenbesen-aschen/ mach darvon eine lauge/ so viel von nöthen/ siede in der laugen lorbeer- und wacholderstauden/ samt den beeren/ tuncke leinene tücher darein/ legs so warm als möglich ist/ auf den podagrischen ort/ wann die tücher erkaltet/ nimm sie weg/ und leg folgenden umschlag darauf: Erstlich nimm semmelschmollen so viel von nöthen/ rosen-salbe 4 loth/ saffran ein halb quintlein/ campffer 2 gran/ ausgezogene cassia 1 quintlein/ sied es in milch dick zu einem umschlag/ und leg ihn warm auf die krancke glieder.

Item: Der goldene eßig fol. 33 num. 1
Item: Der meer-zwiebel-eßig fol. 35 num. 5
Item: Der rauch fol. 108 num. 22
Item: Das elixir fol. 117 num. 18

Vor den pulß.

N. 1 Umschlag auf den pulß/ ziehet die hitz gewaltig aus.

MAn soll rockenes brodt klein brößlein/ wie ingleichen assang oder teufelsdreck/ gieß himbeer-eßig daran/ und stets aufgebunden.

N. 2 Einen andern auf den pulß.

MAn nehme gestossene wacholderbeer der schwartzen/ kümmel und muscatblüthe/ iedes gleich viel/ stoß wohl/ mach kleine pölsterlein/ füll es darmit/ und legs auf die pulße nur trocken/ wann man will/ kan man es in ein krafft-wasser oder eßig weichen/ und anfeuchten.

N. 3 Ein pulß-sälblein.

MAn nehme terra sigillata, weiß gebrenntes hirschhorn/ und mythridat/ iedes einer haselnuß groß/ ein blätlein gold/ saffran ein wenig/ von einer halben limonien den safft/ borragen-waßer/ und ein eyrklar/ dieses zusammen gemengt/ und gebraucht.

N. 4 Ein köstliches pulß-wasser.

ERstlich nimm nägelein/ was man mit 3 fingern fassen kan/ weiche sie über nacht in rosen-wasser/ ein wenig klein gestossenen zimmet darzu gethan/ deßgleichen saffran/ edelgestein-pulver/ mythridat/ iedes ein gute messerspitz voll/ geschlagenes gold 2 blätlein/ diese stück mit rosen-eßig/ und rosen-wasser angemacht/ tuncke pölsterlein darein/ und legs auf die pulß.

Item: Ist gut das hertz-carfunckel-wasser fol. 5 num. 10
Item: Das ohnmacht-wasser fol. 17 num. 42
Item: Der kundel-kraut-geist fol. 26 num. 3
Item: Der krafft-eßig fol. 35 num. 4
Item: Der alkermes fol. 38 num. 1

Vor die rothe ruhr.

In der rothen ruhr ist sich zu enthalten von sauren und unverdaulichen speisen, sonderlich was vom fleisch, obst, ist starck verbothen, ausser die quitten. Wein und bier seynd auch schädlich, doch kan der rothe wein mit abgeleschten stahl-oder andern gesottenen wassern vermischt werden, das kalte und gar zu offte trincken ist zu befürchten, hingegen kan man sich der milch, und in milch gekochte speisen, als reiß, gerollte gersten, bedienen, zimmet ist aus dem gewürtz das beste.

N. 1 Wann einer die rothe ruhr hat.

ERstlich muß man vor allen dem patienten von der gebrennten rhabarbara ein quintlein auf ein-und mehrmahl/ nachdem es vonnöthen ist/ geben/ wann mehr weisser als gelber schleim gehet/ so ists ein zeichen/ daß nicht viel gall im leib ist/ so soll man ein halbes quintlein gebrennte rhabarbara und so viel mechoacanna untereinander eingeben/ ein clystir von milch vorhero/ darein etlich mahl glüende weisse kissel-stein abgelescht seyn worden/ bocks-oder hirsch-inschlit darinnen zergehen lassen/ und in rechter wärme, geben.

N. 2 Ein mittel/ damit viel hundert personen in der ruhr ist geholffen worden/ diß stopfft dieselbe/ soll aber nicht gebraucht werden/ biß der medicus, oder in mangel dessen ein anderer/ der es verstehet/ nicht judicirt/ daß die ruhr zu stopffen sey.

MAn nehm des allerbesten/ feinesten/ spanischen rothen siegelwachs 1 quintlein/ gantz subtil zu pulver gemacht/ in breit wegrich-wasser/ des tags einmahl eingeben/ 3 tag nach einander/ und darneben alle tag dieses clystir gebraucht/ in einer suppe: Einen schaaf-kopff wohl gesotten/ und breit wegrich-blätter darzu gethan/ und mit bocks-inschlit fett gemacht/ und in rechter wärme gegeben.

N. 3 Ein anders / so köstlicher ist.

MAn nimmt einen neuen ziegel/ macht ihn gantz glüend/ und nimmt von diesem tage ein neu gelegtes ey das klar/ und schütt es darauf/ welches gleich zusammen fährt/ und etwas braun wird/ welches oberhalb zusammen gefahrnes eyer-klar man mit einem messer vom ziegel wegnimmt/ selbes zu pulver zerstösset/ und die helffte davon abwiegt/ zu solcher helffte thut man in gleichem gewicht von öffters wiederholten eyer-klar ein pulver von eysen-blüthe/ vermischt es unter das eyer-klar/ und rührt beydes zusammen in ein anders selbigen tag gelegt und lind gesottenes ey/trinckt das aus/ und dieses des tages 2 oder drey mahl/ darbey aber ist zu observiren/ daß solches pulver allemahl neu gemacht muß werden/ so offt mans nimmt; man muß es aber auch nicht brauchen/ biß man nicht versichert ist/ daß man stopffen kan.

N. 4 Ein anders.

NImm eine schnitte rockenes brodt/ röste dasselbige bey einem kohlfeuer/ gieß dann 2/3 oder mehrmahl mit brandtwein an/ trockne es wieder/ pülvers und giebs dem krancken ein/ so wirst du empfinden/ daß es ohn allen schaden hilfft.

N. 5 Noch ein anders.

NImm gelben agtstein / leg ihn auf einen eisernen löffel/ brenn ihn zu pulver/ gieb davon einem zu essen/ ist gewiß/ und bewehrt.

N. 6 Für die rothe ruhr.

ERstlich nimm ein quintlein gepülverte tormentill-wurtzel/ klein geriebene muscatnuß/ mit ein wenig haber-mehl vermischt/ backe mit einem ey einen kuchen daraus/ wanns braun ist/ so gieb dem menschen 2 tage davon nüchtern zu essen; ist gut darfür.

N. 7 Ein anders davor.

NImm muscatennuß / brate sie in asche / pulvere sie / und giebs dem krancken in quitten-wasser ein/ es ist gar gut.

N. 8 Noch ein anders.

NImm von einer schwartzen sau den koth/ mach ihn zu pulver/ darvon 3 messerspitzen voll in tormentill-wasser des tages dreymahl eingegeben.

N. 9 Ein pulver davor.

MAn nehme die zapffen von welschen nußbäumen / gedörrt / und zu pulver gemacht/ 1 loth breiten wegrichsaamen/ der zwischen 2 frauen-

tagen aufgesammlet worden/ tormentill-wurtzel/ bolum armenum, iedes ein loth/ muscatnuß ein halb loth/ alles zu pulver gemacht/ davon einem alten menschen 1 quintlein in einem ey/so auf einem heissen ziegel gebraten/eingegeben/ darauf 3 oder 4 stunden gefast/ solches 3 oder 4 morgen gebraucht/ und sich vor gesaltzenen essen gehütet/ einem kinde giebt man 1 messerspitze voll in umbertum-köchlein oder schwaden- (man heists auch manna) müßlein ein.

N. 10 **Ein bewehrtes stück vor die ruhr.**

MAn nehme von einem bock/ wann er abgestochen wird/ die leber/ siede sie also/ als ob du sie essen wolst: schneide sie hernach zu breiten schnitten/ dörre sie auf einem rost/ stoß dann zu pulver/ behalte sie im vorrath/ wann nun iemand erkrancket/ so macht man daraus drey theil/ den ersten giebt man ihm morgens/ den andern zu mittag/ den dritten zu abends/ allzeit auf einer schnitten rocken brodt ein/so gestehet die ruhr desselbigen tags.

N. 11 **Eine überaus gute artzney für die ruhr.**

NImm hirsch-blut zwischen denen 2 frauen-tagen/ das gar sauber/ dörre es in einem back-ofen/ wann es gedörrt/ stoß zu zarten pulver/ und gieb dem krancken ein nach belieben.

N. 12 **Ein anders.**

NImm eine messerspitz voll eichenes-laub-pulver im schlehen-blüthe-wasser ein/ darnach einer linsen groß schuster-pech auf ein kohlfeuer gelegt/ und in den nacht-stuhl gesetzt/ daß der rauch in den leib gehet.

N. 13 **Mehr ein anders.**

NImm gebrenntes hirschhorn/ muscatennuß/ böhmische und schlesische terra sigillata, krebs-augen/ iedes ein halb quintlein/ vermeng es wohl/ darvon täglich 1 oder 2 messerspitzen voll in ein wenig gekochten reiß/ oder auf einem geröfteten und im bier geweichten schnittlein brodt eingeben/das weiche um den nabel mit muscatennuß-sälblein geschmiert.

N. 14 **Wieder ein anders.**

NImm tormentill/ das männliche geschlecht die roth seynd/ein halb loth/ eine gebratene muscatnuß/ iedes gestossen/ ein seidel muscat-öl darauf gossen/ und halb einsieden lassen/ abend und morgens frühe getruncken.

N. 15 **Ein anders.**

BReiten wegrich in ziegen-milch gesotten/ und eingenommen/ verstellet den fluß.

N. 16 **Mehr ein anders.**

MAn nimmt 3 stücklein leim/ iedes stücklein eines fingers lang/ läst es in einer küh=milch zergehen/ davon dem krancken dreymahl des tags zu trincken gegeben.

N. 17 **Ein anders.**

HIrsch=fleisch zu wasser gebrennt/ dann von einer alten zinnernen schüssel ein messerspitz voll herab geschabet/ und in diesem wasser eingegeben/ wer kein solches wasser hat/ der geb es in einer eingebrennnten suppe ein/ ist gewiß bewehrt.

N. 18 **Ein anders.**

MAn nimmt frischen speck/ der wohl ausgewässert ist vom saltz/ den läst man aus/ und nimmt 4 löffel voll/ darein thut man 6 messerspitzen voll geschabte muscatnuß/ rührts durch einander/ und giebts dem krancken des morgens und abends warm ein.

N. 19 **Ein anders.**

NImm eine gute messerspitze von dem besten venedischen theriac/ und so viel geriebene muscatnuß/ so fern keine hitze verhanden/ im rothen wein; so aber hitz darbey / in breit wegrich=wasser / des morgens und abends/ und darauf in dem bett etwas wenigs geschwitzt.

N. 20 **Noch ein anders.**

NImm von einem frischen ey den dotter/ und laß ihn im brandtwein liegen über nacht/ gieb die helffte darvon dem krancken ein in der frühe/ und einen löffel voll von demselben brandtwein/ wo das ey gelegen ist/ darauf/ und auf den abend wiederum die andere helffte.

N. 21 **Das wasser zum trincken darvor.**

EIne kleine hand voll arschritzen oder schlehen/ 4 schnittlein dörre quitten/ 1 schnitten rockenes brodt / vor einen kreutzer oder drey pfennige klein geschnittene weisse veilgen=wurtzel/ eine gebratene muscatnuß/ dieses alles unter einander gethan/ in 3 halben maßen wasser gesotten/ so lang/ daß ein halb seidel einsiedet/ dem krancken genug zu trincken gegeben.

N. 22 **Ein ander wasser.**

WEisse veilgen=wurtzel um einen kreutzer oder dreyer/ solche klein geschnitten/ und eine kleine hand voll dörre schlehen/ 4 schnitzlein dörre quitten/ 1 schnitte rocken=brodt/ 1 gebratene muscatnuß/ dieses alles unter

einander gethan/ 3 halbe kannen wasser darzu gossen/ und ein halbes seidel einsieden lassen/ dem krancken genug zu trincken gegeben.

N. 23 Ein tranck für die ruhr.

NImm gall-äpffel/ bolum armenum, arabisches gummi/ tragant/ iedes 1 loth/ breit wegrich-safft anderthalb loth/ dieses in 3 maaß wasser gekocht/ und den halben theil einsieden lassen/ nach durst getruncken.

N. 24 Ein anders.

NImm eichen-geschoß und laub eine gute hand voll/ im rothen wein gesotten/ wohl verdeckt/ warm oder kalt getruncken/ so viel man will.

N. 25 Noch ein anders.

NImm von einem eichenen baum/ der nicht gar alt ist/ die mittlere rinde/ siede sie in wasser/ und laß den krancken darvon trincken.

N. 26 Mehr ein anders.

NImm hollunderbeer/ röste sie in schmaltz/ giebs dem krancken zu essen/ darauf aber lang nicht zu trincken/ sein tranck soll hernach seyn rother wein/ oder ausgebrenntes wasser von brodt-schmollen.

N. 27 Für die rothe ruhr eine speise oder essen.

MAch eine gute eingebrennte suppe/ an statt des wassers nimm malvasier/ oder gar starcken wein/ nimm darzu eine gantze geriebene muscatnuß/ 2 löffel voll zucker/ laß wohl sieden/ giebs dem krancken zu essen/ im tage 1 oder 2 mahl/ ist bewehrt für die rothe ruhr/ durchbruch und bösen magen.

N. 28 Für die rothe ruhr.

ISt nichts bessers/ als das frische haasen-blut/ einem alten menschen 24 tropffen im täschelkraut-wasser eingegeben/ was aber unter 10 jahr ist/ den halben theil/ einem kinde/ so viel jahr es hat/ so viel tropffen.

N. 29 Vor die weisse ruhr.

NImm um 1 kreutzer oder dreyer weisse veilgen-wurtzel/ und schneide sie klein/ weiche selbe in ein seidel weissen wein/ denselben morgens und abends getruncken.

N. 30 Stopffende mandel-milch in der ruhr zu gebrauchen.

MAn nehme 4 loth mandel/ weissen mohn 1 halb quintlein/ kurcken/ melonen/ angurien oder citrullen/ kürbs-kern/ iedes 1 quintlein/ sallat-

saamen ein halb quintlein/ quitten=schaaf=garben=wasser/ iedes 8 loth/ breit wegrich=tormentill=klapper=rosen=wasser/ iedes 6 loth/ eichen=laub=zimmet=wasser/ so mit ochsenzungen=wasser gebrennt/ iedes 3 loth/ mit diesen wassern die milch gemacht/wie sonsten die mandel=milch gemacht wird/ zu dieser vermischt man 6 loth rosen=julep/ und 1 quintlein vom rothen corallen=magisterio, so ist es fertig/ diese milch kühlet/ und stopfft darneben den fluß des leibs und rothe ruhr/ welche aus scharffer und gallsüchtiger materie verursacht wird/ vertreibt den husten/ so von der hitzigen gall entstehet/ bringt auch den verlohrnen schlaf wieder; darvon soll der krancke einen guten trunck auf einmahl thun.

NB. Wann hitz oder grosser durst verhanden/ ist gut ein julep vom margaranten=oder granat=äpffel=safft. fol. 280 num. 13

N. 31 Quitten=wein vor die ruhr.

ERstlich nimm quitten=safft 3 maaß/ leg darein 3 viertel pfund zucker/ laß so viel/ als ein siedel einsieden/ nimm ihn alsdann vom feuer/ gieß ihn in ein weidling oder napff/ laß ihn überkühlen/ hernach nimm fließ=papier/ legs in einen gläsernen trichter: nimm kleine gläßlein mit hälsen/ da ungefehr ein seidel oder halbes maaß darein gehet/ steck den trichter darein/ gieß also den gesottenen wein in den trichter/ laß ihn gemach durch das papier fliessen/ wann die gläßlein voll seynd/ laß über nacht stehen/ alsdann gieß etliche tropffen öl darauf/ verbinds/ setz es zu sommers=zeit in keller auf ein bret/ laß stehen biß zum gebrauch.

N. 32 Die capaunen=sultz=und gallert mit mandeln/ und pistatzien für den durchbruch und ruhr.

WAnn nun der capaun gar sauber gereiniget ist / so zerschneid ihn zu 4 theilen/ und zerschlag alle beinlein klein/ thue es in eine flasche/ darnach nimm eine hand voll abgezogene mandeln/ pistatzien auch so viel/ sauber geputzt: stoß dann beyde stücke gröblicht/ doch iedes besonders/ thus zum capaun in die flasche/ dann ein stücke gold von 10 oder 12 ducaten/ vermach die flasche gar wohl/ daß keine dunst heraus/ und kein wasser hinein kan: setze in einen hafen oder kessel siedendes wassers/ laß 8 stunden also sieden/ daß das capaunen=fleisch alles von beinen fällt: man muß achtung geben/ daß das wasser/ darinnen die flasche mit dem capaun stehet/ stets siede/ wanns genug/ so schüttet mans heraus auf eine schüssel/ darauf ein sauber tuch gebreitet ist/ und drückts gar wohl aus/ daß die krafft von allen wohl heraus kömmt/ und setzts in einen keller/ daß es gestehet und dicke wird/ so dann kan man das fette oben herab nehmen.

N. 33 Für die rothe und weisse ruhr/ alt und jungen leuten/ auch für den durchfluß der jungen kinder in der wiegen zu gebrauchen.

FUr eine alte person einen halben capaun gebraten/ nicht gesaltzen oder begossen/ aber mit einer muscatennuß gespickt/ und wann er gebraten ist/ so stoß ihn klein/ zuvor aber muß man haben einen guten theil gestossene mandeln/ eine hand voll gestossene plutzer-oder melonen-kern/ aufs allerkleineſt zerstossen: der capaun muß auch nicht fett seyn/ treibs mit nachfolgenden wassern durch ein sieb/ das wasser mach also: nimm 2 löffel voll rohe gersten/ siede es in einer halben kanne wasser/ oder so viel man machen will/ wanns gesotten ist/ so laß vor einen alten menschen 6 mahl stählen/ oder stahl darinnen ableschen/ vor ein kind aber nur einmahl/ alsdann dem alten menschen/ auch kind genug zu trincken gegeben/ wann es schon in 4 wochen nichts isset/ so hat der mensch doch eine grosse krafft/ gewaltig gut und bewehrt; einem jungen menschen muß man zum braten einen hüner-bug nehmen/ einem ältern kind ein capaunen-bug/ ist eine gewaltige stärck und kühlung/ und stillt gar wohl: wanns die weisse ruhr ist/ so nimmt man an statt der gersten/ weisse veilgen-wurtzel klein geschnitten/ zum wasser sieden/ einem kinde ein würtzlein/ wann man des trinckens dieser mandel-milch müde wird/ so siede man diß wasser inzwischen: nimm etliche dörre quitten-spältlein/ etliche gedörrte schlehen/ bey 20 mastix-körnlein einem alten/ einem kinde 5 oder 6 körnlein/ ein gebähete schnitte rocken-brodt/ diß alles in einem wasser gesotten/ ist gar lieblich zu trincken.

N. 34 Ein anders.

NImm eine glüende kohle/ zerdrücke sie zwischen 2 bretlein/ nimm ein wenig rockenes mehl/ und das gelbe von einem neugelegten ey/ rühr es unter einander zusammen/ würcks so groß als ein thaler ist/ legs auf den nabel/ es ist gut für die ruhr.

N. 35 Mehr ein anders.

NImm himmelbrand oder königskertzen/ stosse es ein wenig/ drücks ein wenig aus/ und leg es auf den bauch und rücken/ dieses ist sonderlich gut vor die kinder.

N. 36 Noch ein anders.

HImmelbrand oder königskertzen und genßrich zu einem muß gestossen/ und im rothen wein gesotten/ auf ein tuch gestrichen/ und warm auf den bauch und nabel gelegt/ wanns kalt wird/ wiederum gewärmet/ hilfft jungen und alten leuten.

N. 37 Für die rothe ruhr.

NImm eichenes laub/ holtz-birnen/ breiten wegrich/ chamillen/ iedes 1 hand voll/ klein gehackt/ in rothem wein wohl aussieden lassen/ darnach streichs auf parchent/ legs warm über den leib und magen/ so stillet sichs.

N. 38 Ein umschlag vor undauung des magens/ jungen und alten zu gebrauchen in dem durchbruch und ruhr.

ERstlich nimm semmel-schmollen/ stärcke/ iedes einer welschen-nuß groß/ 5 oder 6 saffranblüthen/ und so viel mastix-körnlein/ an dieses alles ziegenmilch/ oder in ermanglung dieser eine andere milch darauf gegossen/ daß es wie ein müßlein wird/ wann es genug gesotten/ quitten-wermuth-mastix-öl in allem einen löffel voll darzu genommen/ dann zwischen 2 tüchlein aufgeschlagen/ und über den magen gelegt/ doch daß es das hertzgrüblein nicht erreiche/ wann es kalt/ wiederum warm aufgelegt/ wann es wolte zu dick werden/ kan man wiederum milch daran giessen/ und ein wenig sieden lassen/ und überlegen/ wie oben vermeldet.

N. 39 Magen-umschlag im grossen durchbruch.

MAn nehme vor eine kind eine halbe rund-semmel/ vor einen alten menschen aber alles doppelt/ und laß 1 stunde im rothen wein weichen/ hernach thut man die semmel in eine schüssel/ und gießt mastix-und quittenöl iedes 2 löffel voll daran/ eine gantze muscatnuß klein gerieben/ 6 nägelein und 1 quintlein mastix klein gestossen/ dieses alles wie einen brey durch einander gesotten/ hernach zwischen 2 tüchlein aufgestrichen/ und über den magen und bauch/ biß auf die weiche des bauches/ gelegt/ man kans 2 oder 3 mahl wiederum wärmen/ daß mans nicht frisch machen darff: läßt aber der durchbruch nicht nach/ kan mans wieder von neuen machen/ man muß es des tages 2 mahl wärmen/ so ist es schon genug. Dieser umschlag soll gar probat seyn/ und in grossen durchbrüchen vielen geholffen haben/ jungen und alten leuten/ das muß man mercken/ daß man im durchbruch den kindern die köchl oder müßlein von umberthum oder schwaden (einige nennen es auch manna) macht an statt des mehls: stärckt das mägelein.

N. 40 Ein umschlag darvor.

ERstlich nimm eine gantze quitte/ die noch ziemlich grün ist/ schneide sie zu spältlein/ thue die kern und potzen darvon/ leg die spältlein in ein becken/ darzu 9 mastix-körnlein und so viel mandeln/ und eine eichel/ stoß/

was zu stossen ist/ thue es auch in das becken/ gieß rothen wein darauf und 2 löffel wasser/ setz auf ein kohlfeuer/ laß es zu ein müßlein sieden/ wann es schier gesotten ist/ so nimm schmollen oder das weiche von einem rockenen brod/ brösels hinein/ laß noch ein südlein thun/ dann leg das muß zwischen 2 tüchlein/ so warm als mans leiden kan/ auf den bauch/ diesen umschlag muß man morgens/ mittags und abends wärmen/ und allzeit einen rothen wein darauf giessen/ daß mans wärmen kan.

N. 41 Recept des allerbesten ruhr-umschlags auf den bauch zu legen.

ERstlich nimm mastix ein halb loth/ zimmet/ nägelein/ iedes ein halb quintlein/ muscatennuß/ rothe corallen/ iedes 1 quintlein/ ein schwartzen lebzelten/ reib ihn auf einem reibeisen/ schwartz rockenes brodt/ quitten-latwerge/ prosenkraut/ saubrein/ himmelbrand-oder königskertzen-blüthe/ so man es nicht haben kan/ das kraut/ hüner-därm/ tormentill-wurtzel/ poley/ iedes was man zwischen 2 fingern fassen kan/ hack alles zusammen/ dann in einen glasierten topff gethan/ gieß einen guten spanischen oder sonsten starcken wein darauf/ laß bey einem feuer sieden/ daß ein dickes muß wird/ streichs auf ein leinenes tuch/ des tags etliche mahl warm aufgelegt.

N. 42 Ein anderer umschlag.

EInen gantzen schwartzen lebzelten/eines eyes groß rockene brodt-schmollen/ 2 muscatennüß/ 8 nägelein/ 1 quintlein mastix/ das gewürtz gestossen/ das brodt gebröselt/ und den lebzelten klein geschnitten/ dann eine alte quitten-latwerge/ die mit honig gesotten ist/ alles in ein becken gethan/ darauf einen starcken wein gegossen/ und also zu einem muß sieden lassen/ für einen grossen menschen kan man an statt des weins einen brandtwein nehmen/ das legt man auf den magen und bauch.

N. 43 Vor das reissen in der ruhr.

MAn nimmt einen neuen dach-ziegel/ stößt den zu einem mehl/ und weisses von eyern/ rührts durch einander ab/ kochet es wie ein pfäntzl oder müßlein/ legts also warm über deñ bauch/ ist perfect, ich habs an mir selbsten probirt.

N. 44 Ein säcklein in ruhren/ und andern reissen zu gebrauchen.

NImm eichenes laub/ himmelbrand/ eisenblüthe oder kraut/ wohlgemuthblüthe/ mastix-holtz/ tormentill-wurtzel/ iedes ein paar hände

voll/

voll/ in eichen-laub-wasser/ oder sonst frischem wasser gesotten/ daß wohl weich wird/ zwischen 2 tellern ausgedrückt/ man macht 2 säcklein darvon/ eines um das andere gebraucht/ so warm/ als mans erleiden kan/ über die lenden gelegt.

N. 45 Ein anders.

EJne grosse kröte oder aucke/ die soll man zwischen zweyen frauen-tagen aufheben: Man spiesset dieselbige lebendig/ und läst sie stecken am holtz/ biß sie dörr ist/ und wann ein mensch die ruhr hat/ so siedet man sie im eßig/ und thut die kröte in ein fetzel oder läpgen/ und hält es vor den hindern leib/ ist bewehrt/ wann sie kalt wird/ allezeit wieder warm in demselben eßig gemacht.

N. 46 Ein anders.

NJmm gänse-koth/ siede ihn im rothen wein/ und lege denselben warm auf den hindern leib.

N. 47 Noch ein anders.

NJmm wegtritt/ das graß/ so unter den füssen am wege wächst/ wisch den staub/ und was unsauber ist/ darvon/ thus in einen topff/ decks zu/ und laß bey einem kohlfeuer dünsten: schau/ daß es nicht anbrennt/ wann es feucht wird/ so lege es warm auf den hindern leib oder mastdarm/ ist gar gut vor den zwang/ wie auch vor die ruhr.

N. 48 Mehr ein anders.

NJmm wollen-kraut und wurtzel/ klein gehackt/ laß in einem kessel mit wasser eine weile sieden/ dann den krancken wohl verdeckt darüber sitzen lassen/ daß der dampff wohl in den affter-darm komme/ des tages drey mahl/ iedesmahl eine halbe stunde.

N. 49 Ein gutes pulver vor die ruhr.

ERstlich nimm gedörrten und pulverisirten sau-pfifferling oder koth 8 loth/ mehr himmelbrand- oder königskertz-tormentill-natter-wurtzel/ erdbeer-kraut und wurtzel/ benedict-wurtzel/ muscatennuß/ baldrian-wurtzel/ und gebrenntes hirschhorn/ gedörrtes bocks-blut/ iedes 4 loth; dieses alles mache zu zarten pulver/ und misch unter einander/ so ist es fertig.

NB. Wann ein mensch die ruhr oder den durchbruch hat/ soll man ihm von diesem pulver 2 oder 3 messerspitzen voll/ auch weniger/ nachdem das alter ist/ in ausgebrennten eichenem laubwasser eigeben.

Item:

Für das reissen eine bewehrte kunst.

Die Diæta ist wie in der rothen ruhr ohne die stopffenden sachen.

N. 1 Wer das reissen hat.

NEhme 6 loth küchen-zucker / und so viel frisches wasser / in einem becken / laß es einen sud thun / und also warm getruncken.

N. 2 Ein anders.

NImm gundelreben / hack sie klein / schlag ein ey daran / und back es / giebs zu essen / und darauff gefastet.

N. 3 Noch ein anders.

NImm venedischen theriac ungefehr einer haselnuß groß / frischen schaaf-koth vor einen mann 9 kugeln oder lorbern / vor ein weib 5 in einem guten rosen-eßig durch einander zerrieben / gleich einem syrup / nüchtern ein kleines trüncklein gethan / und darauf zwey stunden gefastet und geschwitzt.

N. 4 Ein anders.

NImm ein hausbacken-brodt / so warm es vom ofen kommt / nimm die schmollen oder grume geschwind heraus / und thus in einen brenn-hut / dann gieb das wasser zu trincken / ist auch gut vor die rothe ruhr.

N. 5

N. 5 Noch ein anders.

NImm eine gantze muscatennuß/ dörre sie wohl/ nimm sie hernach gantz ein/ oder mit was du sie einbringen kanst/ leg dich nieder/ und schwitze darauf/ es wird gleich besser.

N. 6 Vor das reissen.

NImm rechten hüner-koth/ und siede ihn in einer suppe/ seig es sauber durch/ und giebs warm zu trincken.

N. 7 Ein anders davor.

MAn nimmt grosse kletten-wurtzel 8 loth/ senes-blätter 3 loth/ darauf zu giessen den besten moßler wein 3 seidel/ frisches wasser 1 seidel/ in einem wohl vermachten topff zu sieden/ biß der halbe theil einsiedet/ hernach durch gesiegen/ starck ausgedrückt/ täglich frühe ein halb seidel warm zu nehmen/ dieses muß zum wenigsten 14 tage nach einander continuirt werden/ und soll genommen werden früh in dem bett/ darauf allzeit ein stund lang zu schwitzen/ nachmittag aber wird es ein wenig laxiren.

N. 8 Vor das reissen und stechen.

LAß etwas haber in einem pfännlein wohl rösten/ thue ihn in ein leinen säcklein/ legs für das reissen auf den bauch.

N. 9 Das schwartze wasser vor das reissen.

NImm 2 löffel voll gewürtz-nägelein/ stoß solche gar klein/ thue ein trinckglaß voll von dem besten wein/ so man haben kan/ darzu ein glaß voll des stärckesten brandtweins/ ein glaß voll des stärckesten und schärffesten eßigs/ diese 3 alle auf die gestossene nägelein gegossen/ in einen topff gethan/ und bey einem feuer durch und durch lassen warm werden/ aber bey leib nicht sieden/ so ist es fertig/ hebs in einem glase auf/ und wann eine person grosses reissen oder magen-wehe hat/ soll man von diesem wasser etwas warm machen/ ein weiches brodt/ oder tuch darein tuncken/ und also warm überlegen/ es ist auch gut fürs brechen/ es sey ein brechen/ was vor eines es wolle.

N. 10 Vor das reissen.

NImm etwas zunder von einer lichtputze/ dieses schüttet man zusammen in baum-öl/ und röstet es/ alsdann nimmt man ein eyerklar/ und schlägt es ab/ und dieses alles hernach zusammen warm übergelegt/ auf den nabel und die seiten. Dieses ist auch gut vor das fliessen; aber wann das fliessen ist/ so nimmt man noch darunter pulverisirten agtstein/ weyh-

rauch und ofen-ruß. Man nimmt auch die lichtschnuppen von einer ausgebrennten inschlit-kertze ein.

Item:	Für das reissen ist gut das brodt-wasser fürs reissen	fol. 18 num. 46
Item:	Das wasser	fol. 24 num. 63
Item:	Rosali	fol. 31 num. 6
Item:	Das köstliche cardobenedicten-öl	fol. 59 num. 6
Item:	Das öl	fol. 66 num. 24
Item:	Das braunmüntzen-öl	ibid. num. 25
Item:	Das reissend-öl	fol. 67 num. 26
Item:	Die salbe	fol. 76 num. 16
Item:	Die reissend unterwachs-salbe	fol. 81 num. 26. 27
Item:	Die edle pillen	fol. 130 num. 28

Vor das rothlauf oder schön/ sonst auch die rose genannt/ muß man auf alle weise zum schwitzen einnehmen.

N. 1 Für das rothlauf oder rose.

NImm hollunder-blüthe-wasser/ darunter schabe venedische seiffe/ mit einem beesen-rüthlein unter einander geschwungen/ oder geklopfft/ biß es starck schaumt/ darnach diesen schaum auf ein blaues papier gestrichen/ und in der lufft gedörrt/ dann dieses papier übergelegt.

N. 2 Ein anders.

NImm rockenes mehl/ übertrockne es wohl in einem pfännlein/ thue saffran und rothe terra sigillata gepülvert darunter/ sträue es auf ein tüchlein/ und legs über.

N. 3 Noch ein anders.

NImm schnecken-häußlein/ und gebrennten ofen-leim/ des leims 2 theil/ der häußlein ein theil/ zu pulver gestossen/ auf ein tuch gesäet/ und über das rothlauff oder rose gelegt: wo es offen ist/ das mennig-pflaster gebraucht.

N. 4

N. 4 **Ein anders.**

NImm eine dörre karpffen-gall/ lege selbe auff ein kohlfeuer/ räuchere darmit ein tuch/ und schlags über das rothlauff oder rose.

N. 5 **Noch ein anders.**

IN brandtwein ein tüchlein genetzt/ und solches über das rothlauff gelegt/ ist bewehrt.

N. 6 **Für das rothlauff oder rose / wann man geschwollene blasen oder tüppel hat.**

NImm ziegen-milch/ zerbröszlete semmel-schmollen/ laß es zu einem küchlein sieden: nimm saffran/ daß es wohl geld wird/ zwey eyer-dotter/ und einen guten löffel voll rosen-öl/ thue es in das küchlein/ rührs wohl unter einander/ streichs auf ein tüchlein/ legs warm über.

N. 7 **Ein bewehrtes mittel vor das rothlauff/ so innerhalb 24 stunden mit GOttes hülff besser wird.**

NImm rechtes schieß-pulver/ zerreibs zu einem zarten mehl/ vermische es mit frischer butter/ die in kein wasser kommen/ mach eine salbe an/ und schmiere es/ so weit es roth ist/ und verbinde es mit einem tüchlein aufs beste.

N. 8 **Recept vor das rothlauf oder die rose.**

ERstlich nimmt man eine ungebleichte hanffene leinwand/ so viel man bedarff/ hernach muß man ein gantz schwartzes span-färcklein nehmen/ dasselbe in einem zimmer abstechen lassen / damit das blut warm bleibt/ und in das blut obbemeldte leinwandt eintuncken/ und also warm überschlagen/ wo die röthe oder rose ist; wann es schon im gesicht ist/ so muß man ausschneiden die augen und nasen/ auch das maul/ wie ein gesicht vor sich selbsten ist/ auf dem gesicht trocken lassen werden/ dieses muß man 2 oder 3 mahl thun/ und allezeit auf dem gesicht wieder trocknen lassen/ oder auf dem fuß/ wo man den zustand hat; dieses muß man thun zur zeit/ wann der zustand schier vorbey ist/ in dem wehrenden zustande muß man dieses recept bey leib nicht brauchen.

N. 9 **Ein anders.**

MAn nimmt ein blaues papier/ streicht einen honig fladen/ samt dem wachs darauf/ so dann nimmt man ein gedörrtes blut von dem hertzen einer schwartzen sau/ sträuet solches darauf/ und legt es auf; dieses soll innerhalb 24 stunden allzeit frisch aufgelegt werden.

N. 10 **Noch ein anders.**

DJeses ist auch gut / wo mans hat / um und um ausserhalb der röthe / daß solche nicht berührt wird / mit dinte geschmiert / so soll es nicht weiter greiffen.

N. 11 **Vor das rothlauff / schön oder rose.**

EТwas rothe carmesin näh-oder stepp-seide / mit theriac angeschmiert / umgebunden und getragen um denselbigen ort / verhindert die schöne oder rose.

N. 12 **Eine gute räucherung vor die rose.**

EJne hand voll haber / den die roß aus dem maul lassen fallen / den muß man dörren oder röschen / daß er gar braun wird in einer pfanne / alsdann gröblicht zerstossen; heydenbrein oder heydegrütze auch eine hand voll / und also gestossen / rothe myrrhen 1 quintlein / campffer 1 quintlein / waldrauch / meerhirse / weyhrauch / iedes ein loth / rothen floramor / ringelblumen / blau gemeinen rittersporn / iedes ein halb loth / dieses alles klein zerschnitten / und unter einander gemischt / so ist es fertig.

NB. Wer das rothlauff oder die rose hat / soll ein tuch anrauchen / und darüber schlagen.

Item: Der goldene eßig fol. 33 num. 1
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 num. 6
Item: Das pflaster fol. 86 num. 5. 6
Item: Die räucherung fol. 114 num. 23. 24
Item: Der rothe heylsame stein fol. 108 num. 21
Item: Das silber-glett-sälblein fol. 174 num. 21

Vor das rücken-wehe.

NJmm venedische seiffe / faule rinde / und wacholder-beer / eines so viel als des andern / stoß wohl durch einander / thue butter daran / laß ein wenig sieden / schmier den rücken etlichmahl warm darmit; man kans vorhero durch ein tuch starck auspressen; diese faule rinde kommt von dem faul-baum / so also genennet wird.

Item: Die rosen-salbe fol. 79 num. 20

Vor das seiten-stechen.

Die Diæta ist wie in hitzigen kranckheiten und catarrhen. Aderlassen ist allhier gar verträglich, sonderlich wo keine malignitæt.

N. 1 Wann man bey der ungarischen kranckheit ein grosses stechen empfindet/ oder in andern fiebern/ oder wann eines ein apostem im leibe trüge/

SO ist in wahrheit nichts bessers/ dann das lein-öl/ zu allen stechen/ einem starcken menschen ein halbes seidel in weiß lilien-wasser / oder allein eingegeben/ wie man will/ alsobald/ wanns die noth erfordert; hernach fasten lassen/ fein hoch liegen und nicht sitzen/ so bricht das geschwär unter sich/ und wird in tag und nacht gut/ ist ohne zahl versucht worden; aber denen frauen nur 4 löffel voll/ einem 2 jährigen kind ein klein halbes löflichen voll/ einem 8 jährigen kind einen grossen löffel voll/ es ist für den husten und stechen gut.

N. 2 Ein gewisses mittel vor das stechen an beyden seiten.

NImm calcinirtes oder gebrenntes hirschhorn/ cardobenedicten-pulver/ hecht-zähn/ iedes drey gute messerspitzen voll/ 1 messerspitz mythridat/ in erdrauch-chamillen-und scabiosen-wasser/ eines so viel als des andern abgerühret/ auf einmahl warm ausgetruncken/ und warm zugedeckt/ daß man schwitzt/ es wird mit der hülffe GOttes besser/ man kans in 12 stunden wiederum eingeben/ wann es das erste mahl nicht hilfft/ so muß mans noch einmahl nehmen/ und 2 stunden darauf fasten. Probatum.

N. 3 Ein gewisses offt probirtes stück für das stechen und reissen im leibe.

MAn soll sehen/ daß man bey einem jäger oder schützen bestellt / daß wann er einen hirschen schiesset/ er/ so bald er kan/ die kugel aus dem hirsche schneide/ und aufhebe/ damit soll man gleich ein loch durch die kugel machen/ mit was man will/ recht mitten durch/ wann nun einer also erkrancket/ so nehme man/ was für einen tranck man hat/ oder was der patient am liebsten trinckt/ gieß dasselbige durch das loch in ein geschirr/ und giebs dem krancken zu trincken/ so wird es besser.

N. 4 Ein bewehrter tranck vor das stechen.

NImm 6 oder 7 schaaf-bohnen/ das ist schaaf-koth/ so frisch du sie haben kanst/ zerreibe sie mit frischem brunnen-wasser/ oder besser mit eßig in einer saubern schüssel/ darunter rosen-zucker gethan/ das gieb dem krancken ein.

N. 5 Vor das seiten-stechen ein träncklein.

MAn nimmt 2 loth saamen von frauen-distel/ cardobenedicten-saamen 1 loth/ weissen mohn-saamen 1 halb loth/ frauen-distel-wasser 1 loth/

cardobenedicten-rothes feld-rosen-chamillen-scabiosen-wasser/iedes 8 loth/ die saamen auf das kleineste gestossen/ und mit denen obbemeldten wassern die milch daraus gezogen/ wie man sonst die mandel-oder melonen-milch macht/ zu dieser milch thut man blau veilgen-zucker/ oder blau veilgen-safft 3 loth/ wohl mit einander vermischt; dieses träncklein vertreibet und heilet das schmertzhaffte seiten-stechen/ und alle andere schmertzen der seiten/ es muß auch der krancke darneben allzeit offen im leib seyn/sonderlich mit weichenden hauß-clystiren den leib täglich offen zu erhalten suchen; von diesem tranck nimmt man 4 oder 6 loth auf einmahl/ mehr oder weniger/ darnach die naturen schwach oder starck seyn.

N. 6 Mehr ein mittel vor das seiten-stechen.

MAn nehm den safft vom roß-koth/ für eine manns-person von einem pferd/ für ein weibs-person von einer stutten/ starck ausgepreßt/ davon 3 loth eingeben/ äusserlich rührt man lebendigen kalck mit honig ab/ und streichts wie ein pflaster auf/ legts auf den schmertzen.

N. 7 Mehr ein mittel vor das stechen/ absonderlich an der brust.

MAn nehme 4 loth manna/ und 6 loth lein-öl in einer suppe ein/ aber zuvor muß man 20 citronen-kerne in der suppe sieden lassen/ diß wasser ist gut/ daß man es zu trincken giebt/ von roher gersten/ feigen/ brustbeerlein/ weinbeerlein/ süß holtz und bockshörnlein/ iedes nach gedüncken.

N. 8 Vor das stechen.

MAn nehme frauen-distel-kraut/ chamillen und käßpappel in säcklein/ in ziegen-milch gesotten/ eines um das ander/ warm aufgelegt.

N. 9 Ein gutes recept vors stechen.

NImm lein-saamen / koch ihn in ziegen-milch wohl / daß er gar dicke wird / streichs auf ein tüchlein fingers dick / und legs auf / wo der schmertz ist.

N. 10 Eine bewehrte kunst fürs stechen.

NImm guten frischen kreen oder meerrättich/ schab und schneid ihn gar klein/ stoß ihn/ und mach ihn in 2 säcklein/ gieß einen guten wein daran/ und laß sieden/ leg es fein warm über/ allwo es dich sticht.

N. 11 Säcklein vors seiten-stechen.

ERstlich nimm eine hand voll chamillen/ kleine pappeln samt der wurtzel/ leinsaat-saamen/ auch von iedem eine hand voll/ thue diß zusammen

in einen ziemlich grossen topff/ im wasser wohl zugedeckt sieden lassen/ daß kein dampff heraus mag/ wann es wohl gesotten/ das wasser in eine schweine-blase gegossen/ die nicht naß ist/ binde die blase wohl zu/ wisch ab/ legs wohl warm auf die seite/ wo es sticht.

N. 12 Für das stechen / und alle apostem gut / sie seyn wie sie wollen.

MAn nimmt klein geschnittene feigen/ siedet sie in baumöl/und ein wenig honig/ macht daraus ein pflaster/und legts dem menschen auf die seite/ wo es ihn sticht/ es hilfft ihm gewiß.

N. 13 Für das stechen.

NImm saltz und kleien in eine trockene pfanne wohl abgeröst/ darnach in ein säckel gethan/ und also warm auf die seite gelegt/ wo es sticht/ wanns kalt/ wieder gewärmet/ das thue offt/ so wird es besser.

N. 14 Ein bewehrtes stück fürs stechen.

GAense-schmaltz/ neue seiffe und honig/unter einander vermischt/streichs auf ein blaues tuch/ und aufgelegt.

N. 15 Für das stechen zum hertzen.

SO es beym hertzen sticht/ so nimm kletten-blätter/ die leg hinten in dem rücken auf die blosse haut/ so zieht es die stiche vom hertzen/ und vergehet.

N. 16 Eine salbe darvor.

NImm hüner-endten-schmaltz und butter/ iedes 2 loth/ mandel- und veilgen-öl/ auch iedes 2 loth/ saffran 1 quintlein/ wachs so viel genug ist/ zerlasse es unter einander über einem kohlfeuer/wann es schier anhebt zu sieden/ so nimms herab/ rühr es/ biß gestehet/ wanns einen sticht/ so schmier alle stunden gar wohl/ biß es besser wird.

N. 17 Eine sultze oder gallert vors stechen in der seite/ so von einem fall herkommt.

EIne gute faust voll kärbel-oder sonst auch genannt käffervillkraut/ eine halbe hand voll wilde salbey/ rohes gefeiltes hirschhorn/ sperma ceti, iedes 3 messerspitzen/ klein geschnittene alantwurtzel/ eine kleine messerspitze/ dieses alles läst man wohl in einer zinnernen flasche gleich wie eine andere sultze sieden/ man muß aber eine kräfftige capaun-oder hüner-suppe darauf giessen/ und also zu einer sultz oder gallert sieden lassen/ solches hernach wohl durch gedrückt/ und mit saffran ein wenig gelb gemacht/ von dieser sultz zu morgens und abends allezeit ein schälchen voll getruncken/

dieses kan man 9 tage trincken/ man kans auch süß machen mit zucker/ wenn mans trinckt/ oder säuerlich mit einem limonien-safft/ wie es zum angenehmsten ist/ wann mans nicht so gern nimmt.

Vor das stechen dienen diese wasser.

Frauen-diestel-	Röhrlein-wasser
Cardobenedicten-	Isop-wasser.

Item:	Vor das stechen des leibs/ das apostem-wasser	fol. 2 seq. num. 4. 5
Item:	Das öl	fol. 57 num. 4
Item:	Das rothe öl	fol. 67 num. 27
Item:	Die grüne salbe	fol. 74 num. 12
Item:	Das pulver	fol. 102 num. 56. 57

Vor den rothen und weissen sand/ der da wächst von mancherley kranckheiten, welches an mann und frauen offt probirt, vielmahl bewehrt, und als ein grosser schatz in solchen zuständen befunden worden.

Die Diæta ist wie in nieren- und blasen-zuständen.

N. 1 Wer den rothen oder weissen sand hat.

WEr nehme ein halb quintlein salpeter / ein loth rothe myrrhen / 8 krebs-augen/ cronabeth oder wacholder-beer/ kreen-oder meerrättig-wurtzel/ iedes 8 loth/ zerschnitten/ und alles zusammen gethan/ einen starcken wein darauff gegossen/ etwas weniger als ein seidel/ laß es über nacht stehen/ des morgens stelle die kanne in einen kessel oder topff voll wasser/ setz es zum feuer/ und laß es 3 finger einsieden/ setz dich in ein voll-bad eine halbe stund/ und nimm des weins ein halbes seidel/ gieß darzu erdbeer- und petersilgen- wasser/ iedwedes einen löffel voll/ in einen becher/ auf das wärmeste als du magst/ ein oder 2 trünck gethan/ so treibt es den sand gewaltig von den nieren und blasen/und zerbricht den stein/ thue es im neuen mond/ dreymahl nach einander/ wie vor gemeldet/ so berührt es ihn immer mehr und mehr/ und wer sich vor solcher kranckheit besorgt/ der trinckt den tranck nur einmahl/ und so du den trunck eingenommen hast/ solst du eine halbe stund im vollen-bade sitzen/ darnach dich niederlegen/ eine halbe stund wohl bedeckt ruhen/ es vertreibt auch bey mann und frauen die harn-winde/ diese kunst ist ein schatz der armen/ und aufenthaltung der hohen und reichen menschen/ ist offt und vielmahl bewehrt erfunden worden.

N. 2

N. 2 Recept vor den sand in der blase/ oder reissenden sand-stein.

ERstlich muß man einen jungen mertzen-haasen mit haut und haar in einen topff thun/ und in einen back-ofen setzen/ daß er sich zu pulver verbrennt/ darnach muß man ihn stossen/ und durchsieben/ deßgleichen nimmt man auch ein jungen fuchs/ und macht ihn so/ als wie den jungen haasen/ folgends nimmt man alant-wurtzel/ steinbrech-wurtzel/ roth und weisse juden-kirschen/ pfersich-kern/ bocks-blut/ holl-wurtzel/ alles klein gestossen/ und durchgesiebet/ von den wurtzeln und kern alles gleich viel/ von diesem pulver giebt man ein quintlein schwer in roßmarin-wasser ein/ so treibt es den stein und sand/ gehet ohne schmertzen weg/ so man aber das nicht haben kan/ so siedet man das kraut im wein/ und nimmt das pulver darein/ es hilfft.

N. 3 Ein anders.

NImm die inwendige rinde von einer jungen eiche/ zerschneids klein/ siede sie im wein/ nimm obbemeldtes pulver darinn ein/ es hilfft wunderbarlich/ und dienet auch denen/ die das wasser nicht können halten/ ist eine gewisse kunst darvor.

N. 4 Für den harn-stein.

NImm bocks-blut/ truckne das an der sonnen/ daß es hart wird/ mach es zu pulver/ temperire es mit weissen wein/ und giebs laulicht zu trincken/ morgens frühe und abends/ so er schlaffen gehen will/ so muß der stein brechen/ ist offt versucht worden.

N. 5 Ein anders.

MEer-hirsche/ petersilgen-wurtzel zu pulver gemacht/ im wein genommen/ so wächst der harn-stein nimmer.

N. 6 Eine versuchte artzney für den stein.

NImm einen jungen haasen/ und ertränck ihn im eßig/ brenn ihn darnach in einem neuen topff zu pulver/ giebs dem krancken morgens und abends ein/ nach gedüncken.

N. 7 Ein anders.

NImm etliche kießling-stein/ brenn die in einem neuen hafen/ daß sie gar glüend werden/ alsdenn stoß dieselbe zu pulver/ darnach sied sie in einem topff mit wasser/ wann sie wohl gesotten haben/ so gieß das wasser in ein erdene schüssel/ und setz es auff ein kohl-feuer/ so raucht das was-

ser darvon/ alsdann nimm dasselbige saltz/ und giebs in petersilgen-wasser oder wein ein.

N. 8 **Noch ein anders.**

NImm eine zugemachte schnecke/ das blätlein oben auffgestossen/ dann so viel krebs-augen/ und hanebutten-kern/ alles gleich gepulvert/ in erdbeer und hollunder-blüth-wasser eingegeben.

N. 9 **Vor den roth und weissen sand.**

MAn nehm ein loth bittere mandeln/ pfersich-kern ein halb loth/ lorber anderthalb loth/ alles zu pulver gestossen/ mit süssen mandel-öl abgerührt/ und auch zucker/ darvon alle morgen einer haselnuß groß gegessen.

N. 10 **Ein anders.**

MAn nehm haasen-sprung aus den hindersten füssen/ welche seyn als wie bohnen/ stosse sie zu pulver/ und giebs ein mit petersilgen-wasser/ oder in guten wein.

N. 11 **Für den sand und stein.**

MAn muß nehmen einen lebendigen haasen/ zwischen zweyen frauen-tagen/ denselben lebendig auffschneiden/ und den balck oder fell abziehen/ das völlige eingeweide in den haasen-balck einwickeln/ und in ein neuen glaßirten topff thun/ denselben mit einer stürtze gar genau bedecken/ und mit leim verstreichen/ daß kein dampff heraus kan/ setz den topff in eine starcke gluth oder kohl-feuer/ daß sich die materie in dem topffe zu einer kohlen ausbrennen kan/ reibs dann zu pulver/ darnach nimmt man ein schaaf-bock/ den muß man wohl umjagen/ thue ihm die gantze leber ausschneiden/ und das blut in eine erdene schüssel fangen/ setz in heissen back-ofen/ wann man das brodt will einschiessen/ wann das brodt gebacken ist/ so ist es auch genug/ und wird stein hart/ machs zu pulver wie das obige/ und vermisch unter das haasen-pulver/ doch muß es im gewicht gleich seyn/ hernach nimmt man eines quintlein schwer/ theilts auff 4 theil/und nimmt 4 tag ein/in einem ausgebrennten petersilgen-wasser/oder was für eines darzu tauglich/ im abnehmenden mond/ man darff viel zeit nicht mehr einnehmen/ darnach man sich befindt/ man kans auch brauchen im jahr 1/ 2/ 3/ 4 mahl.

N. 12 **Für den sand/ wann man den urin nicht kan lassen.**

NImm 2 messerspitzen saltz/ und ein messerspitz zucker/ machs mit lemonien-safft ab/ und gieb es/ wann es auff einmahl nicht hilfft/ so kan mans das andermahl geben.

N. 13 **Für den lenden-stein.**

POlley im wein gesotten / und getruncken / vertreibt den harten stein.

N. 14 **Für den sand und stein/ wann eines nicht harnnen kan/ womit vielen leuthen geholffen.**

NImm eine gute hand voll weisse klee / so auff dem felde wachsen / ist gar ein edles kraut 2 loth/ meer-hirsche wohl klein zerstossen/ und in ein saubers tuch gebunden/ beyde stück mit einander in einem neuen topff gethan/ und ein maaß frisch brunnen-wasser darüber gegossen/ den topff wohl zugemacht / daß kein dampff heraus gehet / und gemach sieden lassen/ doch daß nicht überläufft / alsdann dem krancken also warm zu trincken geben.

N. 15 **Ein bewehrte kunst für den stein/ so gar offt ist probirt worden.**

NImm weissen steinbrech 2 hand voll/ heyl aller welt 1 hand voll/ laß es in ein wenig wein/ in einem neuen topff wohl vermacht sieden/ daß kein dampff darvon mag so lang als ein rindfleisch/ wer aber kein wein trinckt/ kan man die kräuter in einer rindfleisch-suppe sieden / und 3 tag früh nüchtern warm trincken lassen/ des nachts/ wann man will schlaffen gehen auch/ aber nur kühl.

N. 16 **Eine bewehrte kunst für den stein.**

MAn soll einen schwartzen bock nehmen/ und ihn bey den füssen auffhencken/ und also lebendig die blase heraus schneiden/ den urin allen also warm den krancken zu trincken geben/ man kans auch in einer ziser-suppe zu trincken geben/ so hat es in zwey stunden seine würckung.

N. 17 **Vor den stein in der blase / daß er zerbricht / und ohne schmertzen weggehet.**

NImm 2 hand voll lauter tauben-koth/ thue es in ein starckes glaß/ auß so viel guten wein-eßig darüber/ rührs durch einander/ daß wird wie ein dickes muß/ setz das glaß wohl vermacht 6 tag an die sonne/ darnach distillirs zu einem lautern wasser/ wann nun ein mensch den stein empfin-

det/ soll er des morgens nüchtern ein halb oder gantzen löffel voll nehmen/ darnach der mensch ist/ und muß 4 stunden darauff fasten.

N. 18 Auff ein andere weiß zu machen.

IM abnehmenden mond nimm eine hand voll tauben-koth/ die auffs feld fliegen / klaube die federn darvon / nimm auff solchen koth eine halbe kanne guten wein-eßig/ laß tag und nacht weichen/ darnach nimm von einem ziegenbock/ der nicht geschnitten ist/ eine halbe kanne blut/ misch durch einander/ und brenns aus/ wann man will/ kan mans dupliren zum ausbrennen/ darnach in der wochen dreymahl 1 löffel voll eingenommen.

N. 19 Für das reissen / ein bewehrtes wasser/ so von stein und verschleimung herkommt.

ERstlich nimm aniß/ oder gemeinen brandtwein/ erdbeer-weißpappel-wasser/ jedes ein halb seidel/ nimm 8 loth braun zucker-candt/ ein quintlein rhabarbara klein zerschnitten/ den zucker zerstossen/ binds in ein säcklein/ thue es in ein glaß/ vermachs wohl/ laß es auff einer warmen herdstatt stehen/ darvon morgens und abends zwey löffel voll/ etliche tag nach einander genommen/ ist sehr nützlich.

N. 20 Ein gutes wasser vor den sand/ grieß und stein/ auch wann eine fäule in den nieren/ so treibt es weg.

NImm aus 16 petersilgen-wurtzeln den mittlern kern heraus/ laß es in 5 seidel schön klaren brunnen-wasser ein weil sieden/ daß die wurtzeln weich werden/ hernach würff in völligen sude hinein anderthalb quintlein schöne ausgelesene senes-blätter/ auch eine citronen-schahle/ oder ein fenchel/ daß es ein lieblichen geruch bekommt/ setz es geschwind vom feuer zugedeckt hinweg/ so dann trincke den ersten trunck bey dem essen ein glaß voll/ oder iß des morgens eine suppe und trincke dieses wasser.

N. 21 Ein mittel vor den sand und stein.

Iß alle morgen durch das gantze jahr 9 oder 10 wacholder-beer/ gleichfalls zum abend-essen/ solches bricht und mahlet den stein/ und gehet dem menschen sandweiß weg/ und da der mensch keinen stein hat/ so läst solche artzney kein stein bey dem menschen wachsen.

Wilst du solche artzney besser und stärcker haben/ so nimm wacholder-beer/ die nicht zu neu/ noch zu alt seynd/ und weich sie 3 tag und nacht im besten wein/ alsdenn nimm sie heraus/ und laß wieder wohl trucken werden/

den/ folgends laß sie auch drey tag und nacht im besten brandtwein liegen/ nimms dann heraus/ und laß wieder trucken werden/ hernach iß alle morgen 5 oder 7 der beeren.

N. 22 **Für den sand ein baad.**

NImm gundel-reben/ zerstoß/ thue den safft durch ein saubers tüchlein auspressen/ darvon giebt man einem starcken menschen ein löffel voll/ wann dieses nicht hilfft/ so macht man ein baad von eybisch/ petersilgen/ haber/ und setzt den krancken darein/ giebt ihm ein trunck genister- oder petersilgen-wasser/ mit 7 oder 9 krebs-augen gepulvert/ untermischt zu trincken/ einem jüngern nach der natur/ stärcker.

N. 23 **Ein anders.**

EYbisch-wurtzel in einer suppen gesotten/ darvon getruncken/ läst kein stein wachsen.

N. 24 **Wacholder-wasser in diesem zustand zu trincken.**

MAn nehm auff ein halb eimmer-väßlein drey pfund gereinigte weinbeerlein oder kleine rosinen / zerstossenen wiennerischen weinstein ein halb pfund/ wacholder-beer ein halb maß zerquetscht/ weinscharling und hanebutten jedes 2 hände voll/ dieses alles in ein säcklein gefüllt; oder das väßlein mit einem dünnen leinwand-boden zertheilt/ und diese species darein geworffen. Hernach das väßlein halb mit heissen wasser gefüllt/ etlich stund stehen lassen/ folgends mit kaltem wasser gefüllt/ein tag und nacht am warmen ort stehen lassen/ daß er verjähret und den schaum legt/ alsdann in keller gesetzt/ und kühlen lassen.

N. 25 **Ein anders.**

ETwas suppe mit einem löffel voll baum-öl ausgetruncken/ das läst kein stein samlen.

N. 26 **Für den sand.**

WAnn man etwas sand im harn spühret/ nur mit gold-rosensalben geschmiert/ und gebrenntes hirschhorn ins wasser oder trincken gelegt.

N. 27 **Ein anders.**

MAn nehme frische butter/ die niemahls in ein wasser kommen/ blaues veilgen-öl/ jedes 4 loth/ capaun- gänß- und endten-schmaltz/ daß auch niemahl in ein wasser kommen/ jedes 2 loth/ hirsch-inschlicht/ und gelbes wachs/ jedes 2 loth/ dieses unter einander zergehen lassen/ und zu einer salbe gemacht/ darmit den rücken und lenden geschmiert.

N. 28 **Ein anders für den sand.**

NImm ein rättich/ schab ihn abwerts/ röst denselben in butter/ leg ihn auff die seiten und schmier die lenden.

N. 29 **Ein pflaster vor sand und grieß.**

NImm 2 hand voll wacholder-beer/ gar wohl gestossen/ und ein löffel voll myrrhen mit honig vermengt/ daß es die rechte dicke bekömmt zu einem pflaster/ und nimm von 2 eyern das weisse/ und alles durch einander gemischt/ nimm darnach einen hanff-reisten/ ziehe es von einander/ machs zu einem pflaster/ streich das obgemeldte darauff/ und dasselbe nach dem rückgrad auffgelegt/ daß von der schulter biß auff die lenden reicht/ das pflaster muß man zuvor wärmen.

N. 30 **Wann der sand den harn verlegt/ und ein stein im gange ist.**

SChmier die seiten mit scorpion-öl/ oder in das männliche glied gethan/ so vertreibt es denselben schmertzen: nimm von bohnen-mehl/ sied es in milch/ daß wird wie ein müßlein/ und streich es auff ein blaues tuch wie ein pflaster/ legs fein warm über das gemächt.

N. 31 **Ein kräuter-säcklein darvor.**

NImm pappel-eybisch-und chamillen-blüthe/ stein klee-blüthe/ jedes eine hand voll/ lein-saamen/ foenum græcum, jedes 2 loth/ diß alles zerstossen/ und klein geschnitten/ in ein säcklein gefüllt/ dann in kühe-milch gesotten/ hernach fein warm auff die seiten und bauch gelegt/ ist gar bewehrt.

N. 32 **Ein anders.**

NImm erbiß-stroh/ samt den erbsen/ sieds/ laß von ihm selber recht erkühlen/ bade den krancken darinn.

N. 33 **Baad/ vor den sand/ stein und grieß.**

NImm weiß rüben-kraut/ pappeln und brunn-kreß/ jedes eine hand voll/ laß alles sieden/ und demnach erkalten/ daß der krancke erleyden mag/ bade den/ der mit dem sande behafft ist/ darinnen.

N. 34 **Vor den sand und grieß ein baad.**

ERstlich nimm zwiebel-schahlen/ centauer/ petersilgen-kraut/ meer-hirschkraut/ jedes eine gute hand voll/ haber/ pappeln/ isop/ wermuth/ haber- und bohnen-stroh/ jedes einen guten theil/ darnach alles durch einander gesotten/ und allemahl über den andern tag gebadet/ die ersten 8 tag/ hernach aber in der wochen/ ein-oder zweymahl/ oder so offt man will: wegen vermeydung der speise halber/ wird sich ein jedweder selbst wohl zu hüten wissen.

Item:

Wann ein krancker mensch gantz kein schlaff hat, in blattern, pocken, oder sonsten in hitzigen kranckheiten

N. 1 Ist solches gut zu gebrauchen.

NImm 3 häuptlein weissen mohn/ zerstoß denselben in ein mörsel/ hernach nimm ein halbes seidel cardobenedicten-wasser/ laß mit einander sieden etliche süd/ drück es aus/ und mit demselbigen wasser mach eine milch/ welche von 1 quintlein cardobenedicten/ und ein halb quintlein citronen-kern/ gemacht wird.

Will man ein kühlende milch haben/ so macht mans mit limonien-kern: solls zur nahrung seyn/ so nimmt man mandel-kern ein quintlein/ cardobenedicten-und citronen-kern ein halb quintlein im mörsel zerstossen/ und mit dem von mohn- und cardobenedicten-kern gesottenen wasser solche milch durchgesiehen/ man kan auch sonst gute kühlen-und stärckend-austreibende pulver darunter vermischen/ ein halbes seidel des abends genommen/ ist ohne schaden.

N. 2

N. 2 Ein anders den schlaff zu bringen.

MAn nehme weissen mohn-saamen 1 loth/ mandelkern 1 loth/ ausgebrenntes salat-wasser ein halb seidel/ mach ein milch daraus/ und thue 3 grandes Laudani Opiati darzu/ abends auff einmahl zu nehmen.

N. 3 Wann ein mensch seinen natürlichen schlaff nicht hat.

MAn nehme ein häuptlein weissen mohn/ laß die inwendige feldlein ausschneiden/ und die körnlein/ so im gantzen häuptlein seyn/ laß wohl stossen/ darnach thut man die körnlein und feldlein in ein kleines pfänlein/ und thut eine suppe daran/ die nicht fett ist/ lässts wohl kochen/ dann durch ein tuch ausgedrückt/ wann man will schlaffen gehen/ so trincke man die suppe.

N. 4 Ein anders.

MAn soll nehmen ein häuptlein weissen mohn/ abrutten/ weyhrauch/ myrrhen/ darmit wohl geräuchert zuvor/ ehe man den tranck braucht/ so wird es kräfftig.

N. 5 Mellonen-milch/ den schlaff zu bringen.

MAn nehme mandel-kern ein halb loth/ weissen mohn- und salat-saamen/ jedes ein halb quintlein/ mellonen-kern anderthalb quintlein/ see-blumen/ salat-boragen-blau veilgen-wasser/ jedes 4 loth/ weissen zucker-candt/ so viel daß süß wird/ das giebt man abends/ wenn man will schlaffen gehen/ damit man dem krancken ein schlaff macht.

N. 6 Den schlaff zu bringen.

MAn nimmt ein hand voll hanff-kerner/ klein zerstossen/ frauen-milch darauff gegossen/ auff ein tüchlein gestrichen/ an die stirn gebunden.

N. 7 Ein mittel den schlaff zu bringen.

MAn nimmt Bolum Armenum nach belieben/ macht mit rosen-öl ein sälblein daraus/ streichts auff die pulß-adern.

N. 8 Schlaff-pillen zu machen.

MAn nehme wilde hunds-zungen wurtzel/ schlaffkraut-saamen oder pilsenkraut/ opium/ jedes ein loth/ myrrhen 6 quintlein/ weyrauch 5 quintlein/ gewürtz-nägelein/ zimmet/ storax 2 quintlein/ mach dieses alles zu pulver/ stoß es ab mit blauen veilgen-safft/ oder rosen-wasser zu einer harten massa/ wann jemand kein schlaff haben kan/ so nimm von dieser massa sieben gran/ auffs meiste zehen gran/ von 7 gran mach 2 pillen/ von zehen gran 3 pillen/ giebs des nachts um 9 uhr ein/ so macht es schlaffen. Man muß alle diese pillen erst damahlen machen/ wann man sie brauchen will.

N. 9 Wider den schlaff.

WAnn ein mensch ungewöhnlich/ und sonderlich schläfferig ist/ als nach dem essen/ der nehme frische palm-blätter/ in dem mund alleweil gehalten/ wehret den schlaff.

Item: Das pulver, fol. 99 num. 28

Vor den schlag.

Alles/ was kalt und feucht, ist in diesem zustand zu meyden, sonderlich solche lufft und zimmer, alle hitzige sachen seynd dienlich.

N. 1 Wann einen menschen der schlag hat getroffen.

SOll man ihm mit aderlaß und gelinder purgation helffen/ und soll ihm vor zorn sich zu hüten befehlen/ den kopff nicht netzen/ und offt mit weitzen-kleyen reiben.

N. 2 So einen der schlag getroffen hat.

JSt nichts bessers als der theriac/ den soll man auf die zunge reiben/ mit der bibergeil/ und die getroffene glieder mit salbey-wasser/ so mit brandtwein vermischt/ wohl warm gewaschen/ und hinein gerieben/ diß eine zeit gebraucht/ alle tag zwey oder drey mahl/ biß man besserung siehet/ da die sprach verlohren/ ein pfann oder becken heiß gemacht/ und dem menschen oder kind/ das nicht reden kan/ alle tag zwey oder dreymahl/ allzeit eine halbe stund/ hinten am nacken zum genick gehalten/ daß die hitze wohl an kopff und nacken gehet/ biß die sprache wieder kommt.

N. 3 Vor den schlag eine gewisse artzney.

NJmm lävendel-salbey-wasser/ jedes 2 löffel voll/ weinrauten-wasser 1 löffel voll/ diese wasser in ein glaß/ samt einem stücklein bibergeil gethan/ misch wohl durch einander/ giebs dem krancken morgens frühe/ und nachts auch so viel zu trincken/ das thue ihm also lang/ biß die kranckheit auffhöret/ und so es nothdurfft ist/ kan man den tranck morgens frühe zweymahl eingeben/ von stund an morgens frühe / als der krancke den tranck trinckt/ so laß ihm die adern unter der zungen/ und auff dem rechten arm die median/ um die vesperzeit aber am lincken fuß/ unter dem knichel schlagen/ den andern tag laß ihm auff dem rechten fuß/ die ander unter dem knichel schlagen/ darnach nimm weissen senff und bibergeil/ dasselbige misch unter einander/ wie ein muß/ treibs mit wein-eßig ab/ und laß den

krancken im nacken scheeren/ biß wohl zum kopff hinauff/ thue dasselbige muß oder brey in den nacken/ und bind ihn vest um den kopff/ daß es nicht abfällt/ und wann der krancke in einer ohnmacht läge/ so laß ihm seine füß an der sohlen wohl mit saltz reiben/ und auch inwendig in der hand/ aber auff den füssen reib nicht viel/ man soll ihn halten mit essen wie ein aderlasser/ kein wein soll man zu trincken geben/ auch kein pfeffer/ nur ingber/ und mit muscat-blüthe/ so wird das andere essen wohl verdäuen/ von einem gebratenen hünlein kan er auch essen/ von dem andern halben theil übergebliebenen bibergeil/ mag man allweg ein wenig darvon in die vorgeschriebene wasser thun/ darnach man siehet/ wie der mensch schwach ist/ mehr oder weniger.

N. 4 Eine gute artzney/ so einen der schlag getroffen hat.

ZErtreib einer haselnuß groß bibergeil/ in schwartz kirsch-lavendel-gelb veilgen-lilium convallium-oder polley-wasser/ so bald einer die kranckheit empfinden thut/ ein löffel voll eingeben.

N. 5 Ein anders.

VOr den schlag/ nimm drey tropffen blut von einer eselin ohr/ thue es mit schwartz kirsch-wasser vermischen/ giebs dem krancken 2 tag nach einander/ alle tag ein kleines gläßlein voll.

N. 6 Eine bewehrte kunst für den schlag.

MAn soll nehmen ein halb loth guten weissen agtstein/ und 1 quintlein eines pulvers/ so man in der apothecken diarhodon abbatis heist/ vermisch zusammen zu klaren pulver/ und den nächsten tag nach dem neuen mond einer haselnuß groß in einem löffel voll schwartz kirsch-wasser morgens nüchtern eingenommen/ so ist man ein monath mit der gnad GOttes vor dem schlag behütet/ das schwartze kirsch-wasser soll von den waldkirschen/ mit den rothen stängeln gebrennt werden/ alle jahr frisch/ wann es aber an dem neumond noch nicht seyn kan/ giebt man ihms darnach ein/ aber wanns möglich/ ehe der krancke was gessen hat/ und eine stund darauff gefast.

N. 7 Vor den schlag.

NImm weisse senff-kerner/ weiche selbe 24 stund in lavendel-wasser/ thue selbe heraus/ laß von sich selbsten trucken werden/ morgens 1/2 oder mehr solche kernlein gessen/ ist gut vor den schlag.

N. 8 **Für den schlag.**

MAn nehm lavendel-blüthe/ und weissen senff/ mach das zu pulver/ doch daß des lavendel-pulvers um ein kleines mehr seye/ dann des senffs/ misch mit zucker unter einander/ darvon alle morgen des pulvers 3 erbiß groß eingenommen/ so ist man desselben tags des schlags befreyet.

N. 9 **Noch ein anders.**

SO sich einer besorgt vor dem schlag/ so soll er alle nacht ein guten frischen trunck wasser thun/ und sich darauff niederlegen/ solches vertreibt die bösen dämpffe.

N. 10 **Für den schlag eine treffliche artzney/ so versucht worden.**

WAnn einem der schlag das erstemahl schlägt/ so soll man ihme das haar abscheeren / und das hernach geschriebene pflaster über den kopff legen/ und in 3 tagen nicht abnehmen/ er soll wenig baden/ sein essen soll von linder speiß seyn/ die nicht über sich rauchet/ das pflaster mach also: Nimm bibergeil/ die schneide klein/ sieds in einem scharffen eßig/ biß zu einem dicken muß wird/ streichs auff ein leinen tuch/ daß den gantzen kopff bedeckt.

N. 11 **Für den schlag.**

NImm sau-bräu/ lavendel/ polley/ klein zerhackt/ jedes ein hand voll/ gieß ein seidel brandtwein darauff/ laß es 3 tag stehen/ darnach muß man das glied/ hand oder fuß mit einem warmen tuch wohl streichen/ und mit diesem brandtwein des morgens und abends wohl einschmieren.

N. 12 **So der schlag ein glied getroffen.**

MAn nehme lavendel-kraut/ salbey/ himmel-schlüssel/ wacholder-beer/ attich-kraut/ jedes ein hand voll/ alles klein gehackt/ dann in ein mörsel mit einen seidel brandtwein wohl zerstossen/ wie ein muß/ darnach thue es in eine grosse kanne/ gieß 2 seidel lautern wein darauff/ unter einander gemischt/ dann wohl vermacht/ setz in ein topff siedendes wasser/ laß gemach sieden/ demnach den safft aus den kräutern durch ein tuch wohl heraus geprest/ nimm ferners spicanarden/ lorbeer-öl/ jedes vier loth/ misch wohl zusammen/ schmier das getroffene glied alle tag dreymahl/ laß von sich selbsten trucken.

N. 13 **Ein anders.**

POlley im wein gekocht/ offt warm unter die zunge gethan.

N. 14 **Noch ein anders.**

RAtzen-fett soll gut seyn vor lahme glieder / so vom schlag getroffen seyn.

N. 15 **Dieses ist auch darfür.**

MAch aus dem gelben senff ein öl / darmit salbe den vom schlag verletzten ort offt in der wärme / oder bey einem kohl-feuer / wie auch das genieck des tags einmahl / es hilfft vor den schlag.

N. 16 **Ein sälblein darvor.**

MAn nehme muscatnuß-öl ein quintlein / grauen ambra / bisam / jedes 6 gran / schwartzen ambra drey gran / zibeth 10 gran / etliche tröpfflein majoran-öl / storax / calamita 20 gran / weiß agtstein-öl des besten / wohl unter einander gemischt / alle wochen ein wenig genommen / sich unter der nasen bestriechen / wie auch das haupt / ist probiert.

N. 17 **Vor den schlag.**

SO der schlag einen getroffen / der lege zweig von roßmarin auff einen rost / über ein frisches kohl-feuer / daß sie nicht brennen / und thue es dem menschen mit gewalt unter die zunge / er wird besser / und wird reden / man muß das maul zuhalten / daß der rauch nicht heraus kan.

N. 18 **Ein vortreffliches wasser zum eingeben / und zum waschen / wann einen der schlag getroffen hat / oder wenn man sonsten schmertzen in gliedern hat / welche von den flüssen oder erkaltnüssen herkommen / oder wann man grosse mattigkeiten in den gliedern empfindet / soll man sich mit einem schwamm mit diesem wasser waschen.**

NImm calmuß-wurtzel / muscatnuß / gewürtz-nägelein / muscatblüthe / zimmet / mastix / weissen weyhrauch / schön rothe gold-myrrhen / cubeben / paradeyß-kern / citronen-kern / betonien-wurtzel / cardomomen / weissen ingber / langen pfeffer / citwer-würtzel / lorbeer / fenchel-saamen / jedes 1 loth / lilium convallium-blüthe / boragen-blüthe / blaue veilgen-blüthe / gelbe veilgen-blüthe / lavendel-blüthe / spicanarden-blüthe / majoran / roßmarin / rothe rosen / schöne schwartze zeitige wacholder-beer / salbey / braunmüntze / wohlgemuth / polley / dicke betonien-blätter / melissen / weinrauten / jedes eine hand voll / stoß und schneid alles gröblicht unter einander / gieß darauf den besten brandtwein / so man haben kan / der von wenig lager gebrennt ist / vier seidel / und laß solches in einem saubern glaß wohl vermacht

vier-

vierzehen tag/ oder wann du wohl zeit hast/ gar drey wochen/ an der sonnen stehen/ alsdann brenn es aus/ und behalts in dicken gläsern wohl vermacht zum gebrauch.

N. 19 Wann einen der schlag auff die zunge trifft/ daß man nicht reden kan.

NImm ein halbes seidel gelbes veilgen-wasser/ bibergeil einer muscat-nuß groß/ klein zerschnitten/ unter das wasser gemischt/ laß auff einem warmen ofen stehen/ gieb dem krancken frühe und abends ein kleines löfflichen voll von diesem wasser/ man nimmt auch von klapper-rosen die blättlein/ tuncket sie in dieses wasser ein/ und legts auff die zunge/ des tags etlich mahl.

N. 20 Köstlich und kostbarer schlag-balsam.

SChlag-balsam 20 gran/ indianischen balsam 10 gran/ von distill. rosen-öl/ distill. majoran-öl/ jedes 20 tropffen/ distill. agtstein-öl/ distill. baldrian-öl/ distill. roßmarin-öl/ jedes 6 tropffen/ distill. zitronen-schahlen-öl 12 tropffen/ von dem ausgepresten muscatnuß-öl 2 quintlein/ ambra grisia 4 gran/ moscus 8 gran/ hirsch-brunst so viel als vonnöthen/ daß er schwartz wird/ misch zu einem balsam.

N. 12 Ein anders.

BIsam in dem rosen-geist solvirt 1 quintlein/ ambra grisia 20 gran/ distill. zimmet-öl ein halb quintlein/ distill. nägelein-öl/ distill. lavendel-öl/ von jedem 18 tropffen/ distill. zitronen-schahlen-öl/ distill. majoran-öl/ distill. rosen-holtz-öl/ jedes 25 tropffen/ distill. rauten-öl/ distill. agtstein-öl/ distill. roßmarin-öl/ jedes 15 tropffen/ von dem besten und gerechten opobalsamo 25 tropffen/ von dem ausgepresten muscatnuß-öl 6 quintlein ziebet ein halb quintlein/ hirsch-brunst so viel als vonnöthen thut/ daß schwartz wird.

Ist gut das hertz-carfunckel-wasser fol. 5 num. 10
Item: Das wasser fol. 7 num. 15
Item: Das wasser vor die glieder/ so vom schlag erlahmet fol. 9 num. 20
Item: Das schlag-wasser fol. 20. 21 n. 50. 51. 52. 53. 54. 55
Item: Der baldrian-geist fol. 27 num. 1
Item: Der kundelkraut-geist fol. 27 num. 3
Item: Der schwartz kirschen-geist fol. 29 num. 7

Wann einer vom schlag die rede verliehret/ oder es sey von was kranckheit es wolle.

Die Diæta ist wie im schlag.

N. 1 **Ist dieses gut zu brauchen.**

MEdritat einer haselnuß groß/ mit einer kleinen bohnen groß bibergeil vermischt/ und zerrieben/ in schwartz kirsch-mayblümlein- und lavendel-wasser/ dem krancken offt ins maul und auff die zunge geben.

N. 2 **Ein anders.**

SO einem menschen die red geleget ist/ auch für die ohnmacht/ siede polley in eßig/ halt es dem menschen vor den mund und nase.

N. 3 **Wann einer die rede verliehret.**

SO nehme man guten theriac/ und schmier einem den gaum damit.

N. 4 **Die red wieder zu bringen.**

ISt nichts bessers/ als eine liebstöckel-wurtzel auff die zunge gelegt/ es bringt die sprach wiederum.

N. 5 **Wann einem die zung vom schlag erlahmet.**

SO soll man von stund an ein scharlach-flecklein in lavendel-wasser wohl weichen/ und ihm die zung warm darmit starck reiben.

N. 6 **Ein anders.**

MAn soll ihme alsobald polley-wasser zu trincken geben.

N. 7 **Noch ein anders.**

REisse einer turtel-tauben den kopff ab/ und gieb von dem blut dem krancken etliche tropffen.

N. 8 **Ein anders davor.**

DEme die sprach verlegen ist/ daß er nicht reden kan/ der nehme reblauch-safft/ und mit eßig vermischt getruncken/ die sprach kommt wieder/ oder brauche den polley in eßig oder wein gesotten/ und auff die zunge gelegt.

N. 9

N. 9 **Wann einer nicht reden kan.**

NJmm knoblauch-safft/ vermisch den mit eßig/ und giebs zu trincken/ die sprache kommt wieder.

Vor die schwindsucht ein tranck.

Die Diæta ist wie im Abnehmen.

N. 1 **Brauche dieses.**

MAn nehme lorbeer/ rhabarbara/ rapontica/ jedes 1 quintlein/ lung- und leber-kraut/ hirsch-zungen/ may-blumen/ ysopp/ salbey/ ehrenpreiß/ tausend-gülden-kraut/ diese stücke zerschnitten/ und in ein neuen topff gethan/ gieß drey maaß altes bier darauff/ verklebe den topff fest/ laß ein maaß einsieden/ alsdann trincke alle morgen nüchtern ein becherlein/ mit einer wälschen nuß groß hunds-fett warm aus/ und diß jährlich 4 wochen lang gethan.

N. 2 **Ein anders.**

DRey neue freytag/ das ist/ allzeit der erste freytag nach dem neumond soll man allemahl drey läuß eingeben.

N. 3 **Noch ein anders.**

NJmm grüne rautte/ siede sie im wasser/ trinck alle tag nüchtern/ oder leg es auf das haupt.

N. 4 **Wann ein glied schwindet.**

MAn soll dasselbe allzeit warm halten/ und mit warmen tüchern reiben/ hernach mit nachgeschriebenen wassern waschen. Nimm ein maaß deß besten brandtweins/ so fünffmahl distillirt worden/ in ein glaß/ darein thue ingber/ pfeffer-körnlein/ gewürtz-nägelein/ von jedem 2 loth/ muscatnuß/ zimmet-rinde/ jedes 1 loth/ diese stücke jedes besonder auff das kleinste gestossen/ durch ein härin sieb geschlagen/ dann alles nach einander in brandtwein gethan/ mit wachs oben wohl vermacht/ damit nichts verraucht/ wann man solches brauchen will/ so muß man das glaß wohl durch einander rühren/ dann sich sonsten die species auf den boden setzen/ damit sie sich wiederum durch einander mischen.

Wann mans brauchen will/ wie oben stehet/ mit dem warmen tuch gerieben/ soll man mit ersten des tags 2 mahl/ als morgens und abends das glied waschen/ biß das glied/ so mans empfindet/ wohl zugenommen habe/ alsdann solches nur einmahl abends/ so man ins bett gehen will.

Wann

Wann einer empfindet/ daß es fast geholffen hat/ mag man ihm abbrechen/ alsdann 2/ 3/ oder 4 tag/ oder jede wochen zweymahl/ und diß also lang/ biß das glied zu völligen kräfften kommet/ wann der brandtwein abnimmt/ so kan man auff die noch vorhandene species des stärckesten brandtweins mehr schütten/ jedoch über zweymahl nicht/ man kan den auch wieder frisch machen.

N. 5 Ein anders.

PImpenell-wurtzel-öl/ langen pfeffer/ und guten brandtwein durch einander gemischt/ abends und morgens warm gebraucht.

N. 6 Wann einem das geäder an einem arm oder schenckel zu kurtz wird.

NImm capaun-schmaltz/ das in kein wasser kommen ist/ laß zergehen/ schmier das geäder offt warm darmit/ und bind eine hunds-haut darüber/ das erlängert das geäder wieder/ und wann einer gleich wolte erlahmen.

N. 7 Schwind-salben.

MAn nehm rocken-mehl/ mach mit wasser einen starcken teig ab/ dann laß ungesäuerte butter ein pfund über dem feuer zergehen/ und heiß werden/ mach aus dem teige kügelein/ in der grösse/ als ein halbes gänßey/ backs wohl dürr/ biß sie hart und braun werden/ zerrührs mit einem löffel/ daß zerfallen/ darnach seyhe das schmaltz in ein verglasirten topff herab/ decke das schmaltz wohl zu/ daß der dampff nicht darvon mag/ laß es erkalten/ das brauch morgens und abends/ bey einem kohl-feuer wohl warm in das glied eingerieben.

N. 8 Eine gute salbe/ wer eine schwindung empfindet an gliedern/ menschen und vieh.

NImm krebse/ die schon todt und schmeckend seynd/ dieselben zerstoß/ nimm darzu schmer oder schmer-wurtzel/ hack es klein/ dann zerstosse junge wacholder-wipffel und beer/ sadelbaum/ wilden saffran/ jedes eine hand voll/ alles klein zerhackt/ zerstossen/ dann nimm tachsen-schmaltz ein halb pfund/ schweinen-schmaltz/ lohr-öl/ jedes ein viertel pfund/ alles durch einander sieden lassen/ biß sich die feuchtigkeit wohl verzehrt hat/ laß 3 tag stehen/ dann wieder über dem feuer ein sud thun lassen/ demnach ausgepreßt/ mische 2 loth gestossenen langen pfeffer darein/ man muß die salbe im zunehmenden mond brauchen.

N. 9

N. 9 Eine salbe vor das schwinden/ an leuthen und vieh.

MAn nehme ein seidel voll wacholder-beer/ so grün seyn/ lorber um 8 pfenning/ venedische seiffe um 8 pfenning/ unausgelaßnen butter/ so noch in kein wasser kommen ist/ so groß als 2 gänse-eyer seyn/ brandtwein um 8 pfenning/ die beer zerstossen/ und die seiffe schneide klein/ solches alles schütt in einen neuen topff/ und mit einer neuen stürtze verwahrt/ ziemlich einsieden lassen/ darnach durch ein rauches tüchlein gezwungen/ und den schaden allemahl warm darmit geschmiert/ vertreibt das schwinden.

N. 10 Vor das schwinden.

MAn soll denselben orth des morgens und nachts mit brennessel wacker peitschen/ daß es gantz roth und erhitzt wird/ hernach mit regen-würm-öl schmieren/ wann die schwindung gar zu groß und starck ist/ mit ziegel-öl.

N. 11 Vor das schwinden/ so wohl vor menschen als vor das vieh.

MAn nimmt eine hollunder-wurtzel/ die muß vor auffgang der sonnen an einem freytag nach dem neumond gegraben werden/ und die wurtzel henckt man auff diese seiten/ wo das glied schwindet/ und läst sie so lang/ biß sie von sich selbsten abfällt.

Die wurtzel/ wann mans anhenckt/ kan in etwas eingenähet werden.

Item: Das wasser vor das schwinden fol. 23 num. 56
Item: Das fuchs-öl fol. 60 num. 5
Item: Componirte Johannes-blumen-öl fol. 66 num. 13
Item: Die bettler-salben fol. 75 num. 5
Item: Das elixir fol. 123 num. 18

Vor den satt/ oder sott im halse.

N. 1 Brauche dieses.

NImm 2 loth weiß canaren-zucker/ 1 muscatnuß gebraten/ klein zerstossen und gebraucht.

N. 2 Ein anders.

VOn einer welschen nuß den kern gessen.

N. 3 **Noch ein anders.**

ANgelica-wurtzel und pomerantzen-schalen/ alles gleich klein gestossen/ nach dem essen/ so viel man zwischen zwey fingern fassen kan/ genommen/ aber nicht bald darauff getruncken.

N. 4 **Ein anders davor.**

Bocks-hörnlein trucken gessen.

N. 5 **Noch ein anders.**

Ein süssen apffel gessen.

Vor alte schäden/ und frische wunden.

In solchen zuständen ist sich von sondern und flüßigen fleisch und fisch-speisen zu enthalten, der wein tauget nicht, wohl abgelegenes bier ist dienlich. Kalte lufft soll gemeydet werden.

N. 1 **Zu frischen wunden.**

VErbrenne ein stücklein parchend: so bald es asche will werden/ in baum-öl geworffen/ dann wieder heraus genommen/ und in die frische wunden gelegt/ darüber ein defensiv-pflaster gethan/ es hilfft.

N. 2 **Ein gutes pflaster.**

MAn nimmt 4 loth terpentin/ 4 loth wachs/ läst es mit einander zergehen/ und ein wenig kochen/ hernach läst mans kühl werden/ und rührt darein von 2 eyern das weisse/ und 2 quintlein kampffer in wacholder-öl zerrieben/ man soll das eyer-klar darein rühren so lang/ biß daß es ein wenig schaumen thut/ dieses streicht man auff tüchlein/ und legt es über alle tage.

N. 3 **Eine köstliche salbe/ womit man allerley offene schäden in kurtzer zeit heilen kan.**

NImm ein neues steinhäfen oder topff/ darein thue feuchtes ferchen- und lerchen-pech/ wie man es von den bäumen nimmt/ so viel/ als in 2 maß gehet/ laß solches im besagten topffe wohl zergehen/ alsdann laß darzu gelbes wachs anderthalb pfund/ und nachdem solches auch zergangen/ und mit dem pech wohl vermischt worden/ stoß myrrhen und kampffer klein/ eines so viel als des andern/ darbey zu mercken/ daß kein gewisses gewicht ist/ sondern man es nur nach bedüncken nimmt/ giesse darein so viel baum-öl/ biß die salbe gantz lind werde/ allein man muß wohl achtung geben/ daß/ nachdem das öl hinein gegossen wird/ keine grosse hitze gemacht werde/ dann der kampffer treibt sehr/ und würde die salbe überlauffend machen/ läst sie kalt werden/ und wann sie wohl lind ist/ so ist sie gut.

N. 4 Eine andere zu machen.

ERstlich nimm einen schönen terpentin / gelbes neues wachs / schaaf-schmaltz / jedes 1 pfund / dieses zerlaß langsam untereinander / und wanns zergangen ist / so rühre darein schönen weissen weyhrauch / schöne rothe gold-myrrhen und kampffer / jedes ein halb loth / diese drey stücken müssen vorhero klein gestossen werden / und zu pulver gemacht / hernach laß sie eine viertel stunde lang sieden / und drücke es also warm durch ein sauber tuch / so dann ist es fertig und gerecht / zieht von allen schäden den eyter und unflath heraus / ist auch gut für alle bluth-geschwär / da aber bey einem schaden wildes oder faules fleisch ist / so soll man von dieser salbe bey einem viertel pfunde 1 loth guten klein gepulverten grünspan darunter thun / und ein wenig damit sieden lassen / so dann nimmt es das wilde und faule fleisch hinweg.

N. 5 Mittel vor faule schäden.

NImm von einem ferchen-baum das pech / zuvor muß mans läutern / daß kein splitter von bäumen daran bleibe / man thut das pech in eine pfanne / lästs zergehen / seyhets alsdann durch ein tüchlein / und behälts biß zum gebrauch / alsdenn stößt mans zu pulver / und streuts in den schaden / legt ein tüchlein / oder flüß-pappier darauff / und verbinds mit einem andern tüchlein / daß es nicht kan herab fallen / ein tag zweymahl / wann aber der schaden unrein / und viel faules fleisch hat / so nimm allaun und grünen vitriol / eines so viel als des andern / laß durch einander brennen / das ist zu verstehen / man thue beyde auff ein glüende heerd-schauffel / so fährts zusammen / und ist also fertig / alsdann zu pulver gemacht / und unter das pech pulver gemischt / daß 2 theil pech / und ein theil des andern / und so fort brauch / wie oben / und wenn der schaden sehr stincket / und voller faules fleisch ist / so ists ein zeichen / daß der kalte brandt dabey ist / und muß man vorkommen / sonst frist er alleweil weiter / so muß man das Unguentum Ægyptiacum mit einem wenig maturir-sälblein / welches man mit terpentin / eyr-dotter- und rosen-öl unter einander mischt / und ein sälblein daraus wird / dieses sälblein ein wenig unter das Unguentum vermischt / und warm gemacht / mit kleinen fetzlein oder corpey aufflegen / hin und her / daß er den völligen schaden bedeckt / und hübsch hinein drückt / und darüber ein pflaster / was man für eins hat / darauff legen / dieses nimmt die fäulung weg / benimmt den gestanck / und macht den schaden frisch. Verbinds den tag zweymahl / und säuberts wohl aus / wann alsdann der gestanck weg ist / und der schaden frisch aussiehet / nimmt man alleweil

weniger Unguentum unter das sälblein/ daß auff die letzt schier nichts als das sälblein ist/ und wann der schaden gantz rein ist/ daß nichts mehr stinckt/ so braucht man das pulver/ wie oben gemeldt/ und müssen dergleichen personen alle 8 tage auffs wenigste purgieren/ so heilt es desto lieber: Mit diesem mittel hab ich selbst ein mensch geheilet/ die ein fuß gehabt/ daß die völlige wade ist gefault gewesen/ und auff zwey krücken gangen/ so ist sie GOtt lob! völlig geheilet worden/ und gerade nach hauß gangen.

N. 6 Ein anders.

MAn nehme auster-schahlen/ brenne selbe im feuer/ stoß dann zu pulver/ streue dasselbige in die offene schäden/ heilet und trucknet selbe wohl.

N. 7 Schwartz wasser.

ERstlich nimm weiß kupffer-wasser 2 loth/ Salis Armoniaci 1 loth/ grünspan 2 loth/ Mercurium Sublimatum 2 loth/ kampffer 3 loth/ gall-äpffel 1 loth/ erlen-holtz 1 hand voll/ saltz zwey hände voll/ schieß-pulver eine hand voll/ honig ein seidel/ diese stücke müssen alle zu pulver gestossen werden/ thue es in einen starcken glasierten erdenen krug/ gieß darein ein maaß wein/ brandtwein und eßig/ und laß fein gemach auff einem kohl-feuer sieden/ daß es nicht übergeht/ der krug muß biß auff drey finger angefüllt werden/ und wanns einsieden wolt/ so kan man ein wenig nachgiessen/ und muß im sieden wohl gerühret werden/ und so es genug gesotten/ und wohl schwartz ist/ so thue es vom feuer/ und decks zu/ daß der dampff nicht davon kommt/ und laß also kalt werden/ so ist es fertig/ dieses wasser heilet alle offene schäden/ und läst kein wildes fleisch wachsen/ den schaden des tags nur offt genetzt/ und anders nicht ausgewaschen.

N. 8 Wie man die göldene milch macht zu allen entzündungen und hitzigen schäden.

NImm einen neuen hafen oder topff sammt der stürtze/ darein drey halbe maaß gehen/ legs in frisch wasser/ laß eine weil liegen/ darnach nimm es heraus/ leg ein viertel pfund gestossene allaun darein/ gieß ein maaß frisch brunnen-wasser darauff/ und decke den topff zu/ laß ein finger breit einsieden/ nimm hernach einen andern hafen/ samt dem deckel/ thue darein ein pfund gestossenes silber-glett/ gieß ein maaß guten scharffen weineßig daran/ den laß wohl einsieden/ rührs gar wohl/ und laß kalt werden/ darnach gieß es alles in das allaun-wasser/ und rührs wohl unter einander/ und behalts in ein saubern starcken glaß/ so ist die göldene milch gerecht und gut/ so offt man darvon braucht/ soll mans allezeit vorhero auff-

rühren/ biß es wohl weiß wird/ doch das glaß zuvor auffmachen/ sonsten zerspringt das glaß/ wann man darvon braucht/ daß es weniger wird/ und vieles dicke auff dem boden bleibt/ kan man vom kalck eine lauge machen/ und nachgiessen/ so ist die milch gerecht/ es ist für alle rothe und hitzige geschwulsten/ schäden/ vor alle rothlauff/ geschwollene brüst/ auch vor alle schwartze blasen/ hitzige wunden/ damit gewaschen/ vor alle gefröhr/ auch flüß und alle schäden der schenckel/ wann mans brauchen will/ muß mans ein wenig laulicht lassen werden/ ein tüchlein eingetunckt/ und über den schaden gelegt.

N. 9 Ein guter umschlag für alle offene schäden/ wo grosse schmertzen und geschwulsten seynd/ wann ein schaden sich zur heilung nicht bequemen will/ soll dieser umschlag gebraucht werden/ er stillet die schmertzen/ samt andern bösen zufällen/ und disponirt zur heilung.

NImm silberglett/ Boli Armeni 2 loth/ Terræ Sigillatæ anderthalb loth/ weyhrauch/ teuffelsdreck/ myrrhen/ jedes 1 loth/ mastix ein halb loth/ campffer auch so viel/ diß alles zerstossen/ und zusammen vermischt/ darvon nimmt man auff ein halb maaß wein 2 löffel voll/ sieds so lange miteinander/ als man ein hart ey siedet/ in diesem wein netzt man ein doppelt tuch so groß/ daß es den gantzen schaden bedeckt/ legt es also warm/ als mans erleiden kan/ des tags zweymahl auff/ man muß auch den fuß von unten auff gebunden haben/ so fest es seyn kan.

N. 10 Unguentum Ægyptiacum zu machen.

ERstlich nimm honig ein pfund/ guten eßig ein halb pfund/ grünspan gepulvert 2 loth/ gebrennten allaun ein loth/ dieses alles in ein becken gethan/ und gesotten/ als wie ein honig dick/ oder wie ein sälblein/ ist gut für die wunden/ wo viel faules fleisch ist/ und der brand dabey.

N. 11 Das göldene tüchlein/ darmit das wilde fleisch zu vertreiben.

NImm allaun/ wie eine grosse haselnuß/ so viel grün vitriol/ und einen guten saffran/ thue es in ein halb seidel-töpffchen/ gieß halb wein und halb eßig daran/ laß ziemlich einsieden/ netz ein saubers tüchlein darein/ laß trucken werden/ das thue etliche mahl/ und behalts: Wann ein wildes fleisch wolte wachsen/ so schneide von dem tüchlein/ so groß der schaden ist/ und legs darauff/ aber das pflaster brauch so lang/ biß das wilde fleisch weg ist/ vergehet ohne schmertzen/ das tüchlein bleibt lang in seinen kräfften.

N. 12 **Vor die wunden ein tranck.**

HEydnisch-wund-kraut 2 loth/ selbst gewachsenen hanff 1 loth/ gespitzten wegrich/ aller welt heyl/ bachmolten/ st. Johannes-kraut/ sinnau/ weissen sanickel/ klein wintergrün/ näglein-kraut/ goldene gachel: dieser stücke jedes ein theil/ diese kräuter im may im abnehmenden mond gesucht/ und auffgedörrt zu pulver/ desselben so viel/ als man mit drey fingern fassen mag/ in eine maaß-kanne voll guten wein gethan/ darnach einen guten theil einsieden lassen/ und vermache die kanne wohl mit teig: Im tag 3 mahl zu trincken geben/ wasch den schaden offt darmit/ auch ein tüchlein darein genetzt/ und übergelegt/ frühe warm/ mittag und abends kalt getruncken: Die kanne muß gesetzt werden in ein kessel siedendes wasser.

Item: Das hertz-carfunckel-wasser fol. 5 num. 10
Item: Das edle kalck-wasser fol. 13 num. 29
Item: Das wasser vor faule schäden fol. 23 num. 57
Item: Der goldene eßig fol. 35 num. 1
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 61 num. 6
Item: Das fuchs-öl fol. 65 num. 8
Item: Das öl/ so alle fisteln heylt fol. 65 num. 9
Item: Das componirte Johannes-öl fol. 66 num. 13
Item: Das öl fol. 68 num. 21
Item: Das öl vor alle wunden fol. 72 num. 33
Item: Die allabaster-salbe fol. 73 num. 1
Item: Die althäe-salbe fol. 74 num. 2
Item: Die bettler-salbe fol. 75 num. 5
Item: Die cardobenedicten-salbe fol. 76 num. 7
Item: Der königin in Ungarn salbe fol. 78 num. 12
Item: Die köstliche popolium-salbe fol. 80 num. 16
Item: Das pflaster zu alten und frischen schäden fol. 89 num. 1
Item: Das froschläuch-pflaster fol. 89 num. 3
Item: Das pflaster vor alle hitzige schäden fol. 90 num. 4
Item: Das Straubingerische pflaster fol. 91 num. 8
Item: Das pflaster vor übel unheilsame schäden fol. 91 num. 9
Item: Die elixier fol. 123 num. 18
Item: Der rothe stein fol. 127 num. 21
Item: Das sälblein fol. 269 num. 13

Vor

Vor die unsinnigkeit.

N. 1 **Wann ein mensch unsinnig ist.**

GIeb ihm von stund an sau-milch ein/ ist bewehrt/ aber halt ihn still liegend.

N. 2 **Ein anders mittel darvor.**

NImm mandel 8 loth/ welsche nüsse/ haselnüsse/ weissen mohn jedes 3 loth/ muscatblüthe/ saffran/ coriander/ anieß/ fenchel-saamen/ hollunderblüthe/ rothe rosen/ jedes ein loth/ diese stücke alle klein zerrieben und vermischt/ darnach macht man ein umberthum-muß/ davon gieb morgens und abends wohl gerührte 3 oder 4 löffel voll dem krancken zu essen/ und laß ihn 3 stunde darauff fasten.

N. 3 **Vor die verwirrung.**

MAn nehme einer haselnuß groß weyrauch/ 9 stämmlein majoran/ 13 der inwendigen pfersich-kern/ 16 wacholder-beer/ alles zerstossen/ und mit betonien-wasser abgemacht/ 2 stunde stehen lassen/ hernach ein hanffenes werck darein genetzt/ und auff die scheitel und die schläffe warm auffgelegt.

N. 4 **Ein anders vor die verwirrung.**

MAn nehme von 30 welschen nüssen die kern/ im mörsel klein zerstossen/ thue ein löffel voll stärcke oder krafftmehl/ so viel rosen-wasser daran/ mach ein teiglein/ nimm ein hanff-werck/ und ein bogen blau pappier/ schneide so viel darvon/ als lang und breit die stirn ist/ leg das werck darauff/ machs wie ein pflaster/ schlags dem unrichtigen über das gestirn/ laß es 5 tage liegen/ dann thue es wieder herab.

N. 5 **Vor die unsinnigkeit ein pflaster.**

MAn muß nehmen grüne wacholder-beer/ auffgeschlagene pfersich-kern/ weissen senff/ weissen mohn/ salat-saamen/ h. geist-saamen/ selbst gewachsenen hanff-saamen/ eines so viel als des andern nach belieben/ diese stücke klein zerstossen/ hernach muß man nehmen hauß-wurtzel-blättlein/ so viel/ daß sich das pflaster wohl netzt/ stoß alles zusammen/ schehr die haar auff der scheitel einer hand breit ab/ biß auff den wirbel/ streich das pflaster auff leinwand/ so breit/ als das haar abgeschnitten/ und übergelegt/ auch forn über das gehirn biß zu den schläffen/ mit einem tuch fest auffgebunden/ und 24 stunde liegen lassen/ dann alle 24 stund frische pflaster übergelegt.

N. 6 Ein anders vor die unsinnigkeit.

NImm kampffer / rothe myrrhen / weissen weyhrauch / zimmet-röhren / nägelein / galgant / jedes ein halb quintlein / teuffelsdreck / saffran-blüthe / jedes 1 quintlein / coriander / fenchel / umberthum / weissen mohn / wacholderbeer / hanffsaamen / St. Johannes-kraut / jedes ein löffel voll / muscat-blüthe ein halb loth / 11 inwendige pfersich-kern / diese stück klein zerstossen / rosen-wasser daran gegossen / wohl durch einander gerührt / daß es dick wird wie ein müßlein / darnach schneid zwey tüchlein / wie dieses muster:

Streich die salbe darauff / und dem krancken auff beyde seiten bey dem schlaff aufgelegt / die scheitel muß zwischẽ zweyen pflästern frey seyn / man muß das haupt verbinden / und dem krancken still und finster halten / damit er entschlaffe / wanns in unter dem pflaster 8 tagen nicht besser wird / so muß mans den 9ten tag wiederum mit einem seifwasser abwaschen / und keinen wein geben / auch von grober speiß sich enthalten.

Das ist die grösse der tüchlein darauff die salbe muß gestrichen werden / und das schmälere orth muß hinten zum ohren gehen / das breite herfür zu dem schlaffe.

N. 7 Ein gutes pflaster für ein groß kopff-wehe / darmit manchen geholffen worden.

NImm 2 loth umberthum / 10 nuß-kern / ein halb loth weissen weyhrauch / 20 pfersich-kern / 40 wacholder-beer / ein wenig kümmel / oder so viel man mit 3 fingern fassen kan / stoß jedes absonderlich gar klein / nimm von einem frischen ey das klare / zerschlags und reibe es mit einem löffel in einer schüssel gar klein / und thue ein wenig rosen-wasser darzu / darnach rühr das pulver wohl damit ab / damit es wird wie ein dickes muß / nachmahls nimm ein pappier / schneid es also / damit das gehirn und beyde schläffe biß auff die ohren bedeckt werden / das haar muß man dem krancken abschehren / streich das muß oder brey auff das pappier / so viel dessen ist / und legs auff mit grossen fleiß / verbinds wohl / damit es

nicht abfalle, laß es 3 tag und nacht also unverändert liegen, es sey dann, daß es der krancke aus übersehen selbst abrisse, so müste es verneuert werden.

N. 8. Ein pflaster denen verwirrten auff den kopff zu legen.

MAn nimmt pfersich-kern, molten, abrauten, cronabeth- oder wacholderbeer, alles durcheinander in leinsaat-öl gesotten, dem krancken das har abgeschnitten, obbemeldtes auff ein tuch gestrichen, und also warm über den kopff und schlaff gebunden, den krancken wohl still gehalten, damit er schlaffen kan, man soll ihn auch vor zorn hüten.

N. 9. Ein anders.

MAn nimmt einen gantzen schwartzen hahn, zerreißt ihn ob des verwirrten kopff mitten von einander, und bindet ihn also warm über, läst ihn also 12 stunden liegen.

N. 10. Ein herrliches mittel vor die unsinnigkeit der leute in hitzigen kranckheiten, so probirt worden an personen, die schon an der ketten gehenckt seynd.

MAn nimmt eine gute hand voll knoblauch; ziehe das weisse häutlein ab, gieß einen guten scharffen wein-eßig darauff, laß sieden biß zu einem müßlein wird, mit diesem schmieret man den verkehrten menschen, so warm als möglich ist, die schultern und arm, fein wohl hinein gerieben, so wird ihm ein schlaff zugehen, den soll man zulassen, und bey leib nicht erwecken, biß der krancke selbst erwacht, dann der schlaff währet offt etliche stunden, wann er dann auffwacht, so ist die unsinnigkeit weg, man muß sehen, daß dieses vor 24 stunden kan gebraucht werden, so hilfft es gewiß.

Ein recept vor das kalte vergicht oder reissen in gliedern zu vertreiben.

N. 1. Ist dieses gut zu gebrauchen.

ERstlich, wann das vergicht oder reissen ist in armen, daß man dieselben nicht kan brauchen, oder bewegen, so nimm ein seidel wellischen wein, hernach nimm zwey hände voll moß, welcher auff den alten mauren wächst, ehue den in einen glasirten hafen, und gieß den brandt- und wellischen wein darüber, setz über ein kohlfeuer, daß es wohl warm wird, nimm den moß dann heraus, und so warm, als es der patient kan erleiden, halt solchen moß mit beyden händen auff die Con-

unctur, oder wo der arm sich mit den achseln zusammen fügt, nemlich mit einer hand auff eine achsel, und mit der andern auff die andere achsel, halte es eine halbe stunde, und diß zwey stunden vor dem essen, des morgens und abends, wann du merckest, daß der moß kalt wird, so tuncke denselben wiederum in warmen brandtwein, so allezeit auff der glut solte warm verbleiben, laß den patienten in ein warmes bett gehen, und eine stunde darinne ruhen, darnach kan er essen, wann du aber diese artzney wilst brauchen, so mustu den patienten mit dem besten und stärckesten wein speisen, auff daß die innerliche hitze mit der äusserlichen operire, diese artzney soll 5 oder 6 tage applicirt werden, so aber das vergicht oder reissen in knyen oder füssen ist, brauch es eben also, du wirst sehen, daß du gesund wirst werden, zuvor aber, ehe du den moß appliciren wilst, soll der patient den rücken beym ofen oder feuer wohl erwärmen.

N. 2 Vor das kalte vergicht, oder reissen.

Stosse eine kleine hand voll wacholder-beer, rothe myrrhen 2 loth, iedes besonder gestossen, hernach nimm eines eys groß venedische seiffe, und zwey frische eyer wohl zerschlagen, misch alles wohl unter einander, und hernach auff ein hanff-werck gestrichen, und auffgelegt, 3 tage nach einander, hernach brauche folgende öl: Als regenwürm-spicanard-und dattel-öl, altes schmeer, diese vier stücke unter einander gemischt, dann alle abend und morgen das glied beym feuer wohl geschmieret, man mag auch wohl ein wenig Altheæ-salbe nehmen.

N. 3 Vor das vergicht und schmertzen der glieder.

Man nehme einen ameiß-hauffen mit moß und allen, wie er ist, fasse denselben in einen sack, samt den wacholder-beer und stauden, gieß wasser darüber, sied es verdeckt in einem hafen oder topff, setz dich in eine wanne, und dünste darmit die glieder, hernach nimm abrauten, haber-nessel, zerknirsch und legs über die glieder, decke dich warm zu, brauchs etliche mahl.

N. 4 Ein anders.

Man nehme 3 maaß bier, 3 hände voll saltz, 3 hände voll korn-sacher, klein geschnitten, durch einander gemischt, wohl verdeckt biß auff vier finger einsieden lassen, alsdann den schmertzen warm mit einem schwamm morgens und abends gewaschen, und fein warm gehalten.

N. 5

N. 5 Ein anders vor das vergicht und schmertzen.

NImm gänse-schmaltz, ochsen-marck, und mett-wachs, eines so viel als des andern, daß 3 stück 2 pfund zusammen haben, dann eines eyes groß weissen weyhrauch, misch alles zusammen zu einer salbe, damit schmier dich wohl, abends und morgens eine halbe stunde warm, und darauff warm gehalten.

N. 6 Vor das vergicht in gliedern.

MAn nehme zwey hände voll wacholder-beer, stoß sie klein, darnach nim eine faule quitte, und eine ungenetzte seiffe, das alles durch einander wohl gestossen, machs ab mit brandtwein, daß es fein lind wird, und stoß wieder, darnach schmier den krancken damit, wo es ihm wehe ist.

N. 7 Vor das vergicht.

MAn nimmt wohlgemuth, eybisch, stein-klee, wehderich iedes 1 hand voll, rosen, quendel, braunmüntze, polley, lavendel, majoran, auch iedes 1 hand voll, chamillen, 2 hände voll, grüne wacholder-beer samt den wipffeln, 8 hände voll, dieses alles unter einander gehackt, und wohl durch einander gemischt, davon 5 hände voll in einen grossen topff oder kessel gethan, und gieß fliessendes wasser darauf, laß langsam sieden, von diesem wasser auf heisse stein oder ziegel gegossen, und eine halbe stunde, wie es zu erleiden, geschwitzt, aber ehe man ins bad gehet, eine starcke messerspitz mythridat eingenommen.

Nach dem bade die glieder mit einem warmen wein, darinn ein wenig zimmet und nägelein gesotten, mit einem schwamm wohl abgerieben, diß 9 tage nach einander gebraucht.

Zum bericht, wann also auff einmahl die fünff hände voll gesotten worden, kan darvor wohl zugedeckt drey tage läng gebraucht werden.

N. 8 Vor das vergicht.

MAn nehme so viel rättich, als die person gewohnt ist laß-köpff zu leiden, höhl es aus, als wie einen laß-kopff, fülls mit weyh-saltz voll an, thue es in eine schüssel, deck es zu, und thu es in frischen sand 9 tage, so dann nimm es heraus, seyhe das wasser in ein sauber geschirr, laß warm werden, und bestreiche das schmertzhaffte glied darmit.

N. 9 Ein anders darvor.

FUr das vergicht ist gut die gems-kugel im wein eingenommen.

N.10 Vor das wilde vergicht.

MAn nehme saltz in eine pfanne, röste es, daß es wohl warm wird, thue es in ein leinen säcklein, daß es den schmertzen verdeckt, legs wohl warm darüber, wanns kalt wird, so wärme es wieder.

Item: Das cronabeth- oder wacholder-schwam-wasser fol. 6 num. 11
Item: Das vergicht-wasser fol. 32 num. 59
Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 num. 6
Item: Die cronabeth- oder wacholder-salbe fol. 73 num. 8
Item: Das edle pulver fol. 92 num. 19
Item: Die vergicht-räucherung fol. 109 num. 26
Item: Die salbe fol. 267 num. 8. 9

Vor die winde.

In winden ist zu meiden alles hart verdäuliche und verstopffende essen, sonderlich linsen, erbis und dergleichen, bier bekommet übel: der leib soll so viel als möglich eröffnet bleiben.

N.1 Triesenet vor die winde.

MAn nehme weinstein-pulver zwey quintlein, salniter oder salpeter ein halb quintlein, gestossene senes-blätter drey quintlein, dillen-saamen zwey quintlein, pomerantzen-schaalen ein halb quintlein, ingber 20 gersten-korn schwer, rhabarbara 3 quintlein, zucker ein loth, dieses alles zu pulver gestossen, dann auffgehalten, so iemand mit den winden behafftet, der bähe ein schnittlein brod, gieß dann einen guten wein darüber, daß es sich anzieht, sträue 3 oder 4 gute messer-spitzen des pulvers darauff, demnach zum beschluß aller speiß und tranck, nach dem mittag- und abend-essen, solches brodt gegessen.

N.2 Eine suppe vor die winde.

MAn soll kümmel, fenchel, chamillen sieden in rindfleisch-suppen, solche species gesotten, durchgesiegen, dann frische butter und zucker darinnen zerlassen.

N.3 Für die winde.

MAn nimmt ein halbes seidel erdbeer-wasser, so ausgebrennt, einen ordinaren löffel voll weissen zucker-cand, lästs zusammen zu einem julep kochen, seigts durch ein tüchlein, davon 2 löffel voll eingenommen, es hilfft.

N. 4 Ein anders vor die winde.

ETliche tropffen fenchel-öl, oder einen brocken ringel-blumen-salbe, in einer suppe eingenommen.

N. 5 Item vor die winde, und wann die mutter einer in den hals steigt.

SO nimm muscatblüthe, zerstoß oder zerschneide sie klein, so viel man zwischen 2 fingern fassen kan, nimm es in einem löffel voll guten wein ein.

N. 6 Vor die winde, auch denen frauen zu der mutter.

MAn nehme wermuth, wohlgemuth, fenchel, bachmolten, wacholderbeer, iedes eine hand voll, die kräuter gröblicht zerschnitten, das andere ein wenig zerstossen, und in ein säcklein genähet, das säcklein über einen heissen ziegelstein gewärmet, und auf den bauch gelegt.

N. 7 Ein anders vor die winde in grosser noth zu gebrauchen.

WAnn man meinet, man erstickt daran, so nimmt man grauen kümmel, und dillen-saamen, eines so viel als des andern, klein zerstossen, nimm ein wenig honig, rühre von dem pulver darein, daß es dick wird, fülle es in eine nußschaale, legs auff den nabel, oben darüber, setze einen grossen laß-oder schröpff-kopff, daß es fest stehet, ist gut und bewehrt.

N. 8 Wann die winde so sehr drücken auff der brust.

NImm gestossenen kümmel, misch butter darunter, streichs auff ein tüchlein oder blaues papier, legs auff die brust.

N. 9 Eine salbe vor die winde.

DArzu nimm kümmel, dillen, fenchel-saamen und kraut, iedes eine hand voll, weiche diese stück in einer ungewaschenen butter etliche tage, hernach koche es über einem glüenden kohl-feuer, daß die krafft der kräuter und saamen alle in die butter gezogen wird, drücks durch ein tuch wohl aus, und brauchs den bauch zu schmieren, ist sehr gut.

N. 10 Wind-pflaster.

BRauch hirsch-inschlit, weisses wachs, blau veilgen-öl, chamillen-süß mandel-hüner-darm-öl, iedes nach gedüncken, etliche blüthen saffran, 4 lorbeer, süssen fenchel, kümmel, anieß, iedes was man mit 3

fingern halten kan, klein gestossen, und durchgesiebt, zerlaß in einer schüssel das inschlit gelinde, rühre das pulver darunter, samt den andern allen, ziehe dann ein tuch dardurch, laß erkalten, schneide das tuch so groß, daß es über den bauch wohl unter die lenden gehet, um den nabel ausgeschnitten, und also auff den bauch nach deinem belieben liegen lassen.

N. 11 Ein pflaster vor die winde.

NImm honig und gestossenen kümmel, iedes einen löffel voll, baum-öl, rührs wohl durch einander auf einer gluth oder kohl-feuer, mach ein pflaster auff den nabel, doch nicht gar zu heiß übergelegt.

N. 12 Ein anders.

NImm veilgen-öl, hirsch-inschlit, laß durch einander zergehen, darein thue ein wenig mandel-öl, gestossenes kümmel-pulver und wachs, laß auff einer gluth ein wenig auffsieden, alsdann zieh länglichte tüchlein dardurch, legs warm über die reyhen oder seiten.

N. 13 Wind-räucherung.

WInd-wachs, bittere mandel-kern, saltz, kümmel, lorbeer-schalen, muscat-blüthe, räuchere dich darmit.

Item:	Das wasser	fol. 10 num. 26
Item:	Das wasser	fol. 17 num. 42
Item:	Das wasser	fol. 18 num. 46
Item:	Das fürtreffliche wind-wasser	fol. 23 num. 60. 61
Item:	Das köstliche wind-wasser, so auch die wind-wasser-sucht verhütet	ibid. num. 62
Item:	Das wind-wasser von römischen chamillen	fol. 24 num. 63
Item:	Das zitwer-wasser	fol. 25 num. 66
Item:	Der muscatblüthe-geist	fol. 27 num. 4
Item:	Der pomerantzen-geist	ibid. num. 5
Item:	Der pomerantzen-brandtwein	fol. 30. num. 3 fol. 33 num. 11
Item:	Der pomerantzen-Rosolis	fol. 31 num. 6
Item:	Der pomerantzen-und wermuth-zucker	fol. 48 num. 2
Item:	Das cardobenedicten-öl	fol. 59 num. 6
Item:	Die sand-und wind-salbe	fol. 80. seq. num. 24. 25
Item:	Das pomerantzen-öl	fol. 66 num. 24
Item:	Die eichene mispel-salbe	fol. 71 num. 3

Item: Die wind=salbe fol. 82 num. 30
Item: Die wind=räucherung fol. 109 num. 27
Item: Die präparirten wacholder=beer fol. 118 num. 19
Item: Die clystire fol. 173 seq. num. 11. 12. 13. 14

Vor den wurm, so den menschen am finger wächst.

N. 1 Ist dieses gut zu gebrauchen.

Stoß venedisches glaß zu pulver, Bolum Armenum, iedes gleich viel, misch zusammen, mit honig angemachet, daß es wird wie ein pflaster, streichs auff, und bind es über das glied, wo der wurm ist, es hilfft.

N. 2 Ein anders.

Nimm assanck oder teufelsdreck, knoblauch, eyr=klar, machs zu einem sälblein, legs über den wurm, das tödtet ihn zur stunde.

N. 3 Mehr ein gewisses stück.

Wann ein mensch den wurm am finger bekommt, der lege einen lebendigen regen=wurm darüber, oder so er ihn lebendig nicht leiden kan, also zerstossen darüber gelegt, so wird er innerhalb einer stunde getödtet, es ist ein warhafftiges stücke, und kan es derjenige, der den wurm hat, nicht genugsam bezahlen.

N. 4 Ein anders darvor.

Nimm ein lindes oder geschmeidiges leder, das befeuchte offt in frosch=läuch, trockne es, daraus mache einen fingerling, ziehe den über den finger, so tödtet es ihn.

N. 5 Noch ein anders.

Seinen eigenen koth also frisch aufgebunden, tödtet den wurm.

N. 6 So ein mensch den wurm an händen oder füssen hat.

Nimm einen eyer=dotter von einem ey, rühr den mit saltz wohl ab, leg ihn auff ein heiß eisen, brenn den zu kohlen, pulverisire selben, lege ihn auff den wurm, so vergeht er.

N. 7 Für den wurm am finger.

Nimm Johannes=kraut, bind es darüber, so liegt er tod da.

N. 8 Ein anders denen leuten und vieh zu gebrauchen.

SJede schwefel in baum-öl gar wohl unter einander, das bind warm über den wurm mit einem wüllenen tuch, er stirbt über nacht.

N. 9 So aber der brandt darzu kommt.

SO nimm venedische seiffe, und schöpff wasser, wie es abwärts rinnet, thue die seiffe darein, schlags mit einem rüthlein wohl ab, daß einen schaum giebet, denselben leg über den finger.

N. 10 Ein anders davor.

WAnn ein finger entzündet ist, so nimm quitten-kerne, weiche sie in rosen-wasser, und leg den schleim über, es benimmt die hitze und brand.

Item: Der goldene Eßig fol. 33. Num. 1.

Vor den hertz-wurm.

N. 1 Brauche dieses.

NImm hohl-wurtzel 2 quintlein, entzian 1 quintlein, 6 lorbeer, und eine halbe muscatennuß, alles zu pulver gemacht, durch ein enges sieblein geschlagen, abgetheilt in 2 theile, im bier früh und abends eingegeben, tödtet den wurm, ist mit grösten lob darwider gebraucht worden.

Vor die würm im leib.

Diese leute sollen sich enthalten vom trockenen brodt zu essen und übermäßigen wasser trincken, das süsse ist verdächtig, knoblauch bekommet wohl.

N. 1 Ist dieses gut zu gebrauchen.

NImm ein maß schönes klares brunnen-wasser, laß es sieden, und im völligen sude wirff hinein einer feld-bohnen groß queck-silber, setze es geschwind vom feuer zugedeckt weg, hernach trinck von diesem wasser den ersten trunck bey der taffel ein gläßlein voll, und dieses etliche tage nach einander im abnehmenden mond, das queck silber wirfft man weg, und seiget das wasser herunter, aber erst wann das wasser abgekühlet ist.

N. 2 Ein anders.

Knoblauch in milch gesotten, und zu trincken gegeben.

N. 3 **Noch ein anders.**

MYthridat in milch 3 tage nach einander im abnehmenden mond eingenommen, welches allezeit vor die würme am besten ist einzugeben.

N. 4 **Ein anders davor.**

Etliche tropffen baum-öl in rothen wein genommen.

N. 5 **Noch ein anders.**

Den wurm-saamen zerstossen, gegeben.

N. 6 **Eben dieses ist auch gut.**

Von pomerantzen-schaalen das pulver.

N. 7 **Vor die würm im leibe.**

NImm graß-wurtzel und kraut, frisch gestossen, den safft darvon ausgedruckt, dessen 3 untzen nüchtern getruncken, treibt die würme gewaltig aus.

N. 8 **Für die spul-würme der kinder.**

Laß die galle von einem rind-vieh fein gantz ausschneiden, binde sie dem kinde auff den nabel, so lauffen sie hefftig von ihm.

N. 9 **Vor die würme zu gebrauchen.**

MAn nehme pfersich-laub, zerstoße es, und rothe myrrhen darunter, legs auff ein tüchlein, und auff den nabel, es ist gewißlich gut.

N. 10 **Ein anders.**

FRisch ausgedrückten wermuth-safft 9 untzen, andorn-safft 4 untzen, wein-rauten-safft 3 untzen, büchene kohlen 2 untzen, vermisch es wohl zusammen, brauch es wie ein clystier, ist gut für allerley würm, selbe aus dem leibe zu treiben.

N. 11 **Eine gute wurm-salbe.**

NImm wermuth, salbey, nachtschatten, breiten wegrich, wein-rauten, cardobenedicten, abrauten, pfersich-laub und nuß-laub, diese kräuter müssen alle grün seyn, und sauber gewaschen werden, iedes eine hand voll, hernach hacke solche alle klein unter einander, und siede es in einem pfund butter, daß die krafft wohl darvon kommt, sodann drücke es durch ein sauber tuch, und thue es wieder in einen kessel, nimm Aloë phoatica klein gestossen, und zu pulver gemacht, asa fœtida auch klein gepülvert, als dir möglich ist, von einem ein quintlein, auch zween löffel voll scorpion-öl, thue solches in die ausgedrückte salbe, und laß wieder ein wenig

sieden / hernach, wann es von nöthen wäre, kanst du es wieder seigen, so dann behalts zum gebrauch.

NB. Wann ein mensch würme hat, soll man mit dieser salbe den nabel schmieren, oder in einer nußschalen auff den nabel legen, man kan auch wohl darvon, nach eines ieden menschen alter, mehr oder weniger nach gedüncken, eingeben, es treibt die würme unter sich weg.

Item: Das cardobenedicten-öl fol. 59 num. 6
Item: Ein gutes öl für die würme fol. 69 num. 34
Item: Die wurm-salbe fol. 82 num. 29
Item: Das pulver fol. 102 num. 60

Vor die wassersucht.

Allda soll man sich enthalten von sauren und viel schleim verursachenden speisen, sonderlich von milch; gebratene speisen von jungem fleisch seynd verträglicher, als gesottene; der wein / und alles, was urin-treibende wasser, als wacholder-wasser und dergleichen, seynd gar nützlich: Die verstopffung bringet schaden.

N. 1 Eine cur für die wassersucht, der carmeliter-wein genannt, zu 10 maaß.

NImm römischen wermuth, kundel-kraut, tausendgülden-kraut, iedes ein loth / cardobenedicten, waldmeister, hirsch-zungen, ehrenpreiß, edles leber-kraut, iedes ein loth, tamarisken-rinden, attich-wurtzel, schwertel-wurtzel, capper-wurtzel, schwalben-wurtzel, iedes 2 loth, frische cronabeth- oder wacholder-beer 6 loth; Diese obgemeldte kräuter sauber von den stengeln abgerupffet und gewogen, dorr was man nicht grün haben mag, auch die wurtzel geschnitten, die wacholder-beer zerknirschet, darnach die kräuter gewaschen, und in den wein gethan, der in einem kleinen fäßlein seyn muß, man kan die species in einen weissen dünnen tafet oder leinwand thun, aber das säcklein muß groß seyn, daß sich die sachen wohl erweichen können, und auch der spund oder keul an dem fäßlein, muß desto grösser seyn, in 4 tagen kan man schon anfangen zu trincken, vormittags ein trinck-gläßlein voll warm, eine stunde vor dem essen, nachmittag um 4 uhr wieder so viel, es darff so gar nicht warm seyn, das braucht man alle tage, bis der wein aus ist.

Das bad mache also darzu.

WAnn man von dem wein 8 tage hat getruncken, so soll man nachmittag in einem bedeckten zuber, doch daß der kopff heraus bleibe, 2 oder 3 wochen schwitzen, zum ersten nur eine viertel-stunde, hernach allezeit etwas länger, nachdem mans erleiden kan, biß die geschwulst vergehet, darzu macht man kissel-steine glüend, und nimmt diese kräuter, als haber-stroh, mitlere rinden von hollunder, woll-kraut, wipffel von cronabeth- oder wacholder-beer-stauden, iedes eine hand voll, diese stücke mit 6 oder 8 maß wein in einem hafen gesotten, und also in das bad gethan, und die steine darinn abgelescht, die kräuter kan man zweymahl brauchen.

Das essen belangende.

MAn muß sich von allem obst enthalten, salat und andere saure sachen muß man meiden, viel suppen, auch was sonsten wässerig ist, kraut, kohl und was fette sachen seynd. Erlaubt ist von eyern, weisse rüben, spenath, gersten-schleim, hüner- und lamm-fleisch, wie auch alles gebratenes.

Das trincken belangende.

MAn nimmt einen krug von anderthalb maaß oder ein maaß wasser, ein halb loth fenchel, 1 loth steinwurtzel, dieses im wasser gesotten, so lang als ein hartes paar eyr, darnach ein wenig zimmet darzu hinein gethan, und von dem feuer gesetzt, das wasser kan man also trincken, oder den wein also gemischt: der wein auff die kräuter soll ein geringer wein seyn, doch alt und lauter; erstlich kan man 8 maaß darauff giessen; wann er zu schwach wäre, kan man noch 2 oder 4 maaß darauff giessen, und dieses ist die wassersucht-cur, darmit vielen, nechst GOtt, ist geholffen worden.

N. 2 Eine cur vor die wassersucht.

ERstlich muß der patient ein schwitz-bad 4 wochen alle tage brauchen, wann er aber zu schwach wäre, nur über den andern tag; das bad muß frühe nüchtern gebraucht, und mit stahl erhitzt werden, auffgiessen muß man wein und meer-hirsen-wasser einen guten trunck thun, man kan auch etwas zimmet-wasser, oder ein ander stärckendes einnehmen, nach dem bade getrucknet, und im bett geruhet; nachdem bey dem mittag-essen soll der erste trunck seyn von der ange-

machten rhabarbara, die muß man also machen: Man nimmt 2 loth rhabarbara, und giest ein maaß wein darauff, und wann der wein abgetruncken ist, so schneidet man die rhabarbara von einander, giest wiederum wein darauff, und trinckt darvon, der patient muß lauter gebratenes, und alle tage von einem gebratenen fuchse essen: Man soll an dem fuchse den halben theil von einander schneiden, wie auch einen hasen, und also zusammen spicken, und mit einander braten, so merckts der patient desto weniger.

N. 3 **Vor die wassersucht.**

ERstlich nimm attich-salse oder suppe, ein halb pfund, hollunder- und wacholderbeer-saltze, iedes ein viertel pfund, dann soll man nehmen cardobenedicten-pulver, kampffer und gestossenen zucker-cand, vermisch alles wohl zusammen, vorher aber soll man mit Jalappa purgiren.

Zum andern nach dem purgiren den andern tag frühe soll man von dieser angemachten salsen oder suppen einen grossen löffel voll nehmen, darauff kan man schlaffen und schwitzen, ist gar gut, kan man nicht schwitzen, hat es sein bewenden.

Drittens, nachmittag um 4 uhr wiederum einen grossen löffel voll von dieser salsen eingenommen, uñ wann man will schlaffen gehen, wiederum also, das soll man treiben 14 tage nach einander, mit einnehmung der salsen, unterdessen soll man gute kräuter- und schwitz-bäder auch brauchen, neben dessen aber soll man den miltz mit caper-öl alle tage zweymahl schmieren, und ein miltz-pflaster darauff tragen.

Vierdtens nimmt man sandel-salbe, brandtwein darauff gegossen, angezündet, wann es wohl zusammen brennen thut, fein warm die leber und seiten geschmiert, uñ auch auf die leber ein gut leber-pflaster auffgelegt, zu morgens muß man mit guten angemachten brandtwein, so zum magen dienlich, flüß-papier doppelt darinn eintuncken, und fein warm auff den magen legen, ein andermahl aber mythridat auffgestrichen, und auff den magen gelegt.

Fünfftens soll man nehmen brandtwein, venedische seiffe, diese 2 stücke durch einander gemischt, und einen guten sud thun lassen, darnach auff ein tüchlein gestrichen, und auff die sohlen auffgelegt, das im tag drey mahl erneuert.

Item: Von hollunder-starben-holtz das marck ausgelöst, und in alles essen und trincken gelegt, wiederum ist gar gut, 3 eyr-klar genommen, mit allaun ein topffen daraus gemacht oder gerührt, biß es dick

wird,

wird, darnach soll man eine hand voll cronabeth-oder wacholder-beer nehmen, selbe gar klein stossen, und darzu thun, auch einen halben finger lang liebstöckel-wurtzel, venedische seiffe klein gestossen und geschabt, baum-öl um ein kreutzer oder drey pfennige, brandtwein um ein groschen, vermische es wohl zu einer grünen salbe, mit dieser muß man den gantzen leib schmieren, und das 3 tage nach einander brauchen, nach dem, wie oben gemeldet, muß man die gute schwitz-båder brauchen, diß seynd gute und bewährte sachen.

N. 4 Vor die geschwulst und wassersucht.

NImm attich-und hollunder-salsen iedes ein seidel, Jalappa 3 loth, pråparirte corallen ein loth, kampffer, myrrhen, iedes ein halb loth, alles zusammen wohl vermischt, behalts zum gebrauch, darvon einer erwachsenen person einen guten löffel voll nüchtern eingegeben, und ein paar stunde darauff gefastet. Wann es eine rechte wassersucht ist, so muß man den tranck trincken auff zwey maaß wein, attich, petersilgen-wurtzel, iedes eine hand voll, cronabeth-oder wacholder-beer auch so viel, myrrhen, kampffer, iedes ein halb loth, wein-kråutlein ein wenig, die wurtzel und kråuter schneide ein wenig klein, das andere zerstosse, setz es wohl vermacht ans feuer, daß kein dampff darvon mag, wanns 2 finger eingesotten, so ist es genug, denn wirff erst den kampffer darein, decks wieder zu, und laß also abkühlen/ von diesem muß der krancke stets trincken, an statt des ordinaren trancks, bis es besser wird.

Zum schmieren ist dieses.

NImm liebstock klein gehackt, gieß rothen wein darauff, daß ein wenig darüber gehet, laß drey tage weichen, alsdann giesse baum-öl, daß 2 finger darüber gehet, darauff, laß es kochen, bis der wein versotten ist, drücks durch ein tuch, mische so viel gundel-reben-öl darunter, darmit warm geschmiert.

N. 5 Für die wassersucht.

MAn giebt einer linsen groß kamffer in einem halben löffel voll brandtwein, inzwischen allezeit mit Jalappa purgirt.

N. 6 Ein anders darvor.

ISop und und fenchel-saamen in wein gesotten, und getruncken, nimmt das wehe im magen und dårm, bringt dem leibe gute hitze.

N. 7 Noch ein anders.

MAn nehme brunn-kreß-kraut und wurtzel, in wasser oder wein gesotten/ alle tage vor dem ordinaren tranck genommen.

N. 8 **Ein anders.**

MAn nehme das kraut soldanella, zu teutsch, meer-winden, und ein wenig cardobenedicten-kraut, rhabarbara und ein wenig lungen-kraut, salbey, isop, alles zu pulver gemacht, wohl vermischt, dessen alle morgen eines ducatens schwer eingegeben.

N. 9 **Ein anders darvor.**

ERstlich nimm beschnittenen und wohl gereinigten calmuß, Aromaticus in der apothecken genannt, klein geschnitten, in einem verglasirten topff gethan, gieß drey halbe maaß rothen wein darauf, laß gemach sieden, biß der dritte theil eingesotten, und nur 2 halbe theil bleiben, darvon trinck frühe im bade einen guten trunck warm, vor dem nachtmahl 2 stunden wiederum, wann du solche zwey halbe theile ausgetruncken, so gieß auff den allbereit gesottenen calmuß 3 seidel rothen wein, laß abermahl den dritten theil einsieden, das thue dreymahl, es führet die übrige feuchtigkeit durch den harn wunderbahrlicher weise aus.

N. 10 **Brauche dieses.**

MAn pflegt auch die starcke personen mit der blauen lilien-wurtzel safft zu purgiren, man muß sie aber unter sich aus der erde ziehen, auch unter sich schaben, und hernach ausdrücken, man nimmt wenig auff einmahl, den kindern aber schneidet man blätlein von der wurtzel, und legts ihnen in das trincken.

N. 11 **Mehr dergleichen.**

BEyer-oder graß-wurtzel nimmt man ein wenig, und siedets im wasser, laß es kühlen, und wie ein ander gesottenes wasser getruncken, man kan auch was anders kräfftiges darunter nehmen, wann man gerne will, man giebts nicht allein alten leuten, sondern auch denen kindern, es vertreibt die geschwulst, und ist auch gut vor die würmer.

N. 12 **Ein anders.**

WOrtzel-kraut, man heists auch geschwulst-kraut, wird ausgebrennt, das wasser davon getruncken, man issets auch wie einen salat.

N. 13 **Ein anders.**

DAs wermuth-saltz alle morgen und abend in einer attich-salsen eine messerspitze eingenommen, ist sehr nützlich, sonderlich im anfange.

N. 14

N. 14 **Noch ein anders.**

MAn nehme 2 löffel voll rüben-saamen, 2 wälsche nüsse groß, der besten rothen myrrhen, und so viel kampffer, alles ziemlich gestossen, unter einander gemischt, in ein tüchlein gebunden, gieß ein halb maaß guten alten wein daran, laß 24 stunden auff einem warmen ofen stehen, alsdann so offt man trincken will, das pincker- oder säcklein wohl ausgedrückt, und täglich, so lange er währet, morgens und abends drey stunden nach dem essen 3 gute löffel voll getruncken, des morgens muß man drey stunden darauff fasten.

N. 15 **Eine lauge für die wassersucht.**

EIne lauge gemacht mit wein von gebrennter cronabeth- oder wacholder-beer-aschen, dieselbe getruncken, treibt den harn.

N. 16 **Wasser vor die wassersucht.**

NImm einen krug oder hafen, gieß frisches brunnen-wasser darein, nimm einer bohnen groß rothe myrrhen, grabe eine blaue lilien-wurtzel unter sich aus, thue es auch sauber gereiniget in das wasser, 6 oder 8 blätlein geschnitten, laß verdeckt sieden, sammt einem löffel voll rüb-saamen, wanns eines fingers dick eingesotten, laß es erkalten, und von diesem wasser öffters trincken.

N. 17 **Für die wassersucht ein gesottenes wasser.**

MAn nimmt 2 loth zichorien, ein loth attich-wurtzel, klein geschnitten, laß es in 2 maaß wasser wohl verdeckt sieden, bey einer halben stunde, hernach nimm 2 gute hände voll wein-beerlein oder kleine rosinen, und laß es noch einen guten sud thun, im letzten sud, wenn mans will vom feuer nehmen, wirfft man grob gestossenen zimmet und fenchel darein, und giebts zu trincken.

N. 18 **Vor die wassersucht.**

NImm frische lorbeer, stosse sie klein, reibe rockenes brodt darunter, und eines halben eyes groß rothe myrrhen gestossen, gieß guten wein daran, und gieb dem krancken alle morgen 2 löffel voll zu essen, daß er wohl darauff schwitze, das hat einem geholffen, dem alle das leben abgesprochen.

N. 19 **Ein tränck lein vor die wassersucht.**

MAn nimmt hollunder, thut die obere rinde darvon, und nimmt nur das weisse neben dem holtz, dann attich-wurtzel, iedes eine hand voll, wie auch liebstock- und alant-wurtzel, iedes eine kleine hand voll, klein ge-

geschnitten, in einen topff gethan, gieß 2 seidel oder 1 nössel wein, und so viel wasser darauff, laß wohl vermacht sieden, biß ein halb seidel einsiedet, laß also verdeckt kalt werden, darvon alle morgen ein viertel seidel warm getruncken, und 2 stunden darauff gefastet.

N. 20 **Für die wassersucht ein bewährtes mittel.**

NImm drey maaß guten starcken wein, thue eine gute hand voll schlaff-äpffel, die an rosen-stauden wachsen, darein, vorhero aber schneids auff, und thue die würm, so darinn seyn, heraus, laß sie im wein sieden, biß ein maaß eingesotten, darnach kühle 2 stunden vor dem mittagessen einen becher voll ausgetruncken, diesen wein einen gantzen monath nach einander gebraucht, darbey sich mit essen und trincken wohl gehalten.

N. 21 **Vor die wassersucht.**

DA nimmt man lorbeerkraut-wurtzel, blaue lilien-wurtzel, iedes 8 loth, hauß-wurtzel-kraut und wurtzel, rothe beyfuß-wurtzel, iedes 4 loth, das alles klein gestossen, gieß guten wein-eßig darüber, drücks durch ein tuch, giebs dem krancken nüchtern, laß ihn 4 stunden darauff fasten, so wird der krancke gewaltige stuhlgänge darvon empfinden, wann dem krancken das wasser durch den stuhlgang oder purgiren hinweg gehet, und der krancke sich besorget, daß das wasser nicht gar ledig wäre, so laß es dem krancken über etliche tage wieder einmahl geben, es muß aber geschehen, ehe dem krancken die schenckel auffbrechen, sonsten hilfft es nichts, den eßig muß man 2 stunden darauff stehen lassen.

N. 22 **Eine bewährte kunst vor die wassersucht.**

NImm die sur oder suppe von denen weiß eingehackten rüben, und gieb einem den ersten tag nüchtern ein halbes seidel auszutrincken, den andern tag frühe nüchtern und abends wieder so viel, den dritten tag soll man anderthalb seidel theilen, den halben theil morgens, den andern halben theil nachts, den vierdten tag ein seidel morgens, und ein seidel des abends, den fünfften tag 3 seidel getheilet, den halben morgens, den andern halben theil abends, den sechsten tag morgens ein halb maaß, und zu nacht auch ein halb maß.

Wie nun bishero die auffnehmung der maaß gewest, also soll die abnehmung seyn von tag zu tag, alsdann 7 tage soll man wiederum 3 seidel 10 tage ein seidel, darbey verbleibt es, es ist eine schlechte kunst, aber hoch bewährt, und hilfft offt.

N. 23 Ein gerechtes wasser vor die wassersucht / und geschwulst.

NImm 2 oder 3 süsse rüben / darnach sie groß sind / wasche sie gar sauber/schneids fein blätlicht mit schahlen und allem/nim̃ einen löffel voll kümmel/ und so viel aniß / ein wenig blaue lilien-wurtzel / 1 hand voll weinbeerlein oder kleine rosinen/senes-blätter was man mit 3 fingern auff dreymahl fassen kan/gieß drey maaß frisches wasser daran/laß fein gemach 3 finger einsieden/laß alsdenn von ihm selbst kühle werden / dieses wasser ist überaus gut/ es mag eines seinem gnügen wohl viel trincken.

N. 24 Für die wassersucht

NImm wilde hertz-kraut-wurtzel / so viel du haben kanst/ braun balsam/ daraus mach einen sallat mit eßig/ öl und saltz/ abends und morgens gessen/ auch unter währendem tage das hertz-kraut gekocht / und wie ein grün-kraut-muß gegessen/biß besser wird/die wurtzel vom hertz-kraut oder müntze oben herab geschählt / weil sie grün ist/ darnach dörr gegessen / biß besser wird/und sich das blut gereiniget hat.

N. 25 Wann ein mensch geschwöllt am leibe/ händen / armen und beinen/ und befürcht sich der wassersucht / diß ist versucht/auch bewehrt erfunden worden.

ERstlich/ laß eine wanne machen/mit drey böden/als unten einen/dann ungefehr ein viertel elle hoch/ von dem untersten boden auff/ da soll der mittlere boden gesetzt seyn; derselbe soll voller löcher seyn: der dritte boden soll oben die wanne fest schliessen/ und nur ein loch haben / daß man mit dem kopff heraus kan: die wanne soll in einer seite eine thüre haben / daß man ein und aus kan/auff dem gelöcherten boden setzt sich der geschwollene mensch/ und steckt oben bey dem loch den kopff heraus / und laß ihn um den halß mit tüchern zustopffen / daß keine lufft seinen leib angeht / auch kein dampff heraus kan/ darnach soll man dem krancken ein quintlein gestossene lorbeeren mit 3 löffel voll warmen wein eingeben / denn soll man nehmen ein groß stücke neugebackenes brodt/ das gar heiß ist / und gleich aus dem ofen kommt/ das reiß von einander / legs dem menschen gegen der geschwulst/ so heiß als ers leiden mag/ und laß ihn also schwitzen / thue demnach das weg/ und wieder heiß brodt wie zuvor/ leg es letzlich an alle seine geschwulst/ so heiß als ers leiden kan / folge ihme mit heissen brodt nach/ daß der mensch eine stunde schwitzt / dann trockne ihn mit warmen tüchern ab/ und lege ihn in ein bette / wann er geruhet hat / alsdenn gieb

ihme kräfftige speiß und tranck / daß er sich stärckt / das soll man alle tag zweymahl thun / als des morgens nüchtern / und um zwey uhr nachmittag / und dieses 14 tage brauchen / darnach soll man mit fleiß eine schmide-schlacken nehmen / und glüend machen / in einem väßlein in die wannen zwischen dem unter- und gelöcherten boden einschieben / den krancken einsetzen / allermassen wie zuvor / den kopff heraus / und um den halß wohl verstopfft / darnach nimm hanff-körner / mache mit wasser gar eine dünne milch / nur daß sie sich ein wenig färbt / der hanff muß nicht gekocht seyn: wann nun der mensch in der wannen sitzt / da soll man die milch auf die heissen schlacken giessen / daß der dampff durch den gelöcherten boden an den menschen wohl warm gehe / und sehr schwitze: mit dem heissen schlacken nachgesetzt / auf eine gute stunde / wann der mensch aus der wanne gehen will / so soll man ihm vorhero den gantzen leib mit warmen wein abwischen / und ein wenig darauff schwitzen lassen / dann in ein bett gelegt / und die allerbesten speiß und tranck geben / das thue alle 14 tag / und alle tag zweymahl / des morgens nüchtern / und abends gegen 4 uhr. Man soll wissen / daß der krancke alle morgen / dieweil er mit hanff-milch schwitzen muß / soll ein halb quintlein gerechten theriac in 3 löffel voll warmen wein einnehmen / und im bette schwitzen / hernach in die wanne gesetzt / und mit der milch schwitzen lassen / wann man nun dieses 24 tage thut / allermassen wie zuvor / deßgleichen mit hanff / und immer eines nach dem andern abgewechselt / biß so lange keine geschwulst mehr da ist / der mensch darff sich nicht besorgen / daß er matt vom schweiß werden wird / je mehr er schwitzet / je besser ihme wird / dann der schweiß greifft nicht die krafft an / sondern nur die böse feuchtigkeiten / das ist bewehrt / ist auch an einer jungfrau / dann auch an einer frauen / von der viel blut gebrochen / beyden / welche voller wassersucht gewesen / und alle leute ihnen das leben abgesagt / bewehrt befunden / und durch beystand GOttes mit diesem bade geholffen worden.

N. 26 Für die wassersucht, und wann man nach einem fieber oder gelbsucht an den füssen oder händen geschwöllt.

NImm weinrauten / rothe rosen-blätter / chamillen-blüthe / jedes eine hand voll / diese kräuter in ein starcken wein gesotten / hernach die kräuter auff ein blaues wüllenes tuch gelegt / und oben darauff saltz gesträuet / und so warm / als mans nur kan leiden / die füsse von der fersen hinauswerts

werts gegen die zähen gestrichen/ so starck als mans immer leiden kan/ hernach muß man absonderlich/ wanns im sommer heiß ist/ und zuvor wann die person des abends ausgegangen/ein wenig rosen-eßig/ ein wenig baum-öl/ und ziemlich saltz/ unter einander vermischen/ dann mit einem wüllenen tuch die füsse von den versen hinaus gestrichen/ und also ins bett gelegt/ des morgens wann die füsse noch warm seyn.

N. 27 Ein gutes bad für die wassersucht, ist offt probirt worden.

NImm ein achtel pfersich-kern/ schlag die auff/ nimm die inwendige kern heraus/thue darzu nägelein/zimmet/ingber/ galgant/ muscatnüß und blüthe/calmuß/jedes ein quintlein/zerstoß/und misch es unter einander/ theils in drey theil/ weiche ein theil in ein seidel wein/ laß über nacht weichen/ nimm kisselsteine/ mache sie glüend heiß/ setz den krancken in eine wohl vermachte wanne/ und spritze von diesem eingeweichten wein an die kisselsteine immerzu ein wenig/ auff daß der krancke schwitze/ und wann er schier aus dem bade will gehen/ muß man zuvor ein loth weissen vitriol in rosen-wasser weichen/ und ein tuch darein netzen/ über den gantzen bauch legen/ und sehen/ daß er noch schwitzen kan/das bad muß man zweymahl brauchen/alle tage einmahl/ wann aber der krancke zu schwach ist/über den andern tag.

N.28 Eine artzney vor die wassersucht.

WAnn ihr laßt rocken-brodt backen/so lasset von dem teig ein stück nehmen/daß der teig/ der genommen wird/ wohl gesäuert und auffgangen sey/ laß denselben teig wohl saltzen/ würcks wie sonsten einen teig oder brodt/ allein machs länglicht wie einen stritzel/ laß es mit dem brodt zugleich backen/ nimm weinrauten/ zerreibe sie wohl/ thue eßig darzu/ laß wohl warm werden/ wann man das brodt heraus thut/ schneide den obbemeldten stritzel oder stollen nach der länge von einander/ gieß die raute und eßig so gemischt darauff/ binds auff die fußsohle/ so warm als mans erleiden kan/ auf den abend/wann man schlaffen gehet/ thut mans wieder herab/und verneuert es/so ziehets die geschwulst heraus/das brodt wirff in ein fliessendes wasser.

N. 29 Ein anders.

KOhl-blätter im wasser weich gesotten/ diese blätter in einem saubern tuch wieder abgetrocknet/ und also warm/ als mans leiden kan/ über

die fußsohlen und waden / wo es geschwollen / übergelegt / es ziehet viel feuchtigkeiten heraus.

N. 30 Dieses ist an etlichen personen probiret worden.

MAn nimmt die ordinairen attich=saltze oder gallerte / und thut brantwein darunter / rührts wohl ab / doch daß gleichwohl ziemlich dick ist / und drückt ein tüchlein darein / legts über die geschwollene füsse / wann es trocken worden / so netze es wieder ein / so ziehts die geschwulst aus.

N. 31 Mehr vor die wassersucht und gliederwehe.

HEu=blumen oder saamen im wasser oder wein gekocht / hernach in ein säcklein gethan / und warm auff den magen gelegt.

N. 32 Noch ein anders.

MAn soll nehmen brantwein / venedische seiffe / diese zwey stücke durch einander gemischt / und einen guten sud thun lassen / darnach auff ein tüchlein gestrichen / auff die sohlen gelegt / und das im tage 3 mahl verneuert.

N. 33 Ein anders vor die wassersucht.

NImm frischen kreen oder merrettig aus dem erdreich / welcher niemahlen in kein wasser kommen / schabe die erde sauber ab / schneide die wurtzel nach der länge gar klein gewürffelt / stosse ihn in einem mörsel / als ob du ihn über ein rindfleisch stossen wollest / wann der kreen genung / aber nicht gar zu klein gestossen / so nimm halb so viel frischen tauben=koth / stoß selben unter den kreen / so lang biß sich beyde wohl unter einander vermengt haben / nimm ein leinen doppeltes tüchlein / so lang und breit die fußsohlen seyn / streich das gestossene wie ein pflaster auff / binds dem patienten unten auff beyde sohlen / und so offt eine stunde vorbey / siehe wiederum darzu / wann sich der auffschlag dörr und trocken befindet / thue das hinweg / schlag wiederum frisch darüber / das thue so offt und lang / biß sich der effect am francken würcklich erweist / das erkennen der würckung wirst du finden an dem krancken / wann der urin durch den gewöhnlichen ort häuffig von ihm fliest / dann diß ist ein wasser / so in allen gliedern des menschen steckt / von diesem tauben=koth und kreen oder merrettig gezwungen / und ausgeführet werden muß / und ist nicht vonnöthen einige inner= oder äusserliche medicin zu gebrauchen / es sey schmiererey oder was anders.

Diese medicin muß zum wenigsten 3 tage und nacht gebraucht und continuirt werden / absonderlich / wann die wassersucht sehr überhand genommen / daß die geschwulst der füsse und des bauchs schon bey der hertzgrube

grube heroben wäre / so dann ist ein grosser fleiß anzuwenden / und gefahr zu besorgen / wann es unterhalb ist / so ist es gut / und grosse hoffnung des auffkommen / so offt man das pflaster aufflegt / muß es frisch gemacht werden.

N. 34 **Mehr ein gewisses stück.**

MAn soll den allerstärckesten rettig nehmen / und schaben / und 24 stunden in brantwein weichen / alsdenn den rettig genommen / unten an die füsse gebunden / man kans so offt man will erfrischen.

N. 35 **Ein anders dafür.**

WAldmeister / das kraut auff die geschwulst der füsse und leib gelegt / ingleichen das schöll-kraut / ziehen beyde gewaltig die geschwulst aus / es seyn auch die ausgebrannten wasser von diesen kräutern gar nützlich für diesen zustand / ingleichen das isop-wasser.

Item: Das wasser. fol. 10 num. 26
Item: Das wasser. fol. 15 num. 35
Item: Das wasser für die wind-wassersucht. fol. 23 num. 62
Item: Das wasser für die wassersucht. fol. 24 num. 64
Item: Der safft. fol. 41 num. 8
Item: Die attich-salse oder brühe. fol. 49 num. 1
Item: Die creutzbeer-salse. ibid. num. 2
Item: Die cronabeth- oder wacholder-salse. fol. 50 num. 3
Item: Die hollunder-salse. ibid. num. 4
Item: Die wermuth-latwergen. fol. 55 num. 13
Item: Das cardobenedicten-öl. fol. 59 num. 6
Item: Die eichene mispel-salbe. fol. 71 num. 3
Item: Die salbe. fol. 82 num. 28
Item: Das edle-pulver. fol. 92 num. 19
Item: Das kraut gratiola. fol. 242 num. 6
Item: Das mittel. fol. 260 num. 1
Item: Das mittel. fol. 266 num. 14

Für die zahn-schmertzen.

N. 1 **Ist dieses gut zu brauchen.**

MAn nimt einer haselnuß groß theriac / einer halben erbiß groß kampffer / 4 tropffen nägelein-öl / opium 3 gran / dieses mischt man alles

zusammen/darvon applicirt man auf die zähn selbiger seiten/ wo es wehe thut: dieses stillet den schmertzen/ und bringt einen ruhigen schlaff/ dieß ist allein zu gebrauchen in währenden schmertzen/ wann aber die schmertzen im haupt und zähnen so lang anhalten/ und keine besserung erfolgen wolte/so seynd die egel hinter den ohren in dergleichen zahn-schmertzen gar gut und köstlich/solche flüß auszuziehen / die schröpff-köpff und ventosen seynd in dergleichen flüssen auch gut und erspricßlich: in allen verzweiffelten zähn-schmertzen ist folgendes mittel gut/ welches viel hundertmahl geholffen: Man nimmt von einem grossen nußbaum/ von einem aste die mittlere rinde/ eines halben eys groß/ legts 24 stunden in eßig / hernach nimmt mans heraus/und bindet selbige schalen auf den arm selbiger seiten des schmertzens/und eben auf den ort/ wo man die fontanell pflegt zu setzen/ dieses zieht eine blase/es soll aber 24 stunden liegen bleiben/ hernach öffnet man diese blase /und heilts wie gebräuchlich/dieses stillet nicht allein den schmertzen/sondern benimmt ihn auf eine lange zeit.

N. 2 Ein bewehrtes mittel vor das zahnwehe.

MAn muß ein zwiebel-haupt nehmen/und guten venetianischen mythridat darauff streichen/ alsdenn muß das auff die median-ader gebunden werden/jedoch auf den contraren arm / wo das zahnwehe nicht ist.

N. 3 Vor den zahn-schmertzen.

MAn nimmt frantzosen-holtz 2 loth/der welschen bertram-wurtzel ein loth/bilsen-saamen ein halb loth/opium tebacium 40 gran/ dieß alles klein zerschnitten und zerstossen/was zum stossen ist / dann in ein enges glaß gethan/und den allerstärckſten flüchtigsten brantwein 6 loth / spiritum sulphuris anderthalb quintlein darauff gegossen / dann mit einer blase wohl verbunden / und im sande oder sonst heissen ort 2 tage stehen lassen/ und zu zeiten gerüttelt / alsdann durchgeseyhen und auffbehalten / welcher zahn wehe thut / auf denselbigen ort auswendig an den wangen sechs tropffen angestrichen/ zwey vater unser lang darauff gelassen/ darnach mit frischen brunnen-wasser abgewaschen/so ist der schmertz auch hin.

N. 4 Ein treffliches und gutes wasser vor allerley zahn-schmertzen.

NImm 40 oder 50 blätter von hedera, (das ist mauer-epheu) und ein loth althæa sive Ibiscus , ist eybisch- wurtzel/ die stücke in 2 maaß guten reinen weissen wein des besten gethan/ in einem neuen hafen oder topff wohl zugedeckt/ oder in einer silbern kanne das halbe theil einsieden lassen/

sen / alsdann 3 gran guten bisam darein gethan / und noch ein oder zwey-mahl wieder sieden lassen/alsdenn durch ein tuch gesiegen/den mund darmit gespült / in dem mund gehalten auf der seiten / da der schmertz ist / und das zahn-fleisch mit dem finger gerieben/das soll man des tags 2 oder dreymahl thun / es muß aber allezeit warm gemacht werden / so man es brauchen will / es ist mehr als zweyhundert menschen darmit geholffen worden.

N. 5 Ein gutes mittel vor das zahnwehe.

ERstlich thue in eine zinnerne schüssel von einem neugelegten ey das weisse auf ein kleines kohl-feuer/reibs mit einem stück alaun so lang/ biß es wie ein küchlein oder müßlein wird/alsdenn thut man darein etliche tropffen baum-öl/und ein wenig lager-brantwein/streichs auf ein tüchlein/ legs auswendig über/wo der zahn = schmertzen ist/und wann es kalt wird/ wärme es wieder/es hilfft gewiß in den grossen schmertzen/und ist offt probirt worden.

N. 6 Ein zahn-wasser.

MAn nehme gebrennten allaun zerstossen 2 quintlein / gantzen zimmet ein halb quintlein/gutes brunnen- oder rosen-und roßmarien-wasser / jedes 8 loth / dieses alles in eine kleine gläserne kolben gethan / in heisser asche den halben theil einkochen lassen / seigs durch ein sauber tuch / starck ausgepreßt / behalts in einem glaß / darmit soll man mit einem saubern tüchlein die zähne reiben und waschen/ macht nicht allein schöne zähn/ sondern verhüt auch das fleisch von aller fäule und versehrung.

N. 7 Mund = pulver.

MAn nehme gebrennte muscatnuß / gebrennten roßmarin / und gebrennten alaun/jedes ein quintlein/gedörrte salbey ein halb quintlein / alles zu pulver gemacht/und die zähne darmit gerieben/hernach mit folgendem mund = wasser sauber gewaschen.

N. 8 Mund= wasser.

NImm breiten wegrich / brunnkreß / löffel = kraut / salbey / weg-graß/ eichenes laub/ fünff finger-kraut-wurtzel/jedes zwey hände voll / dieß in 3 seidel wasser gesotten/ durchgeseiget / und mit löffel-kraut-safft / nuß- und maulbeer-safft / jedes 2 löffel voll / spiritus vitrioli 20 tropffen / alles vermischt/des tags drey oder viermahl das maul ausgewaschen.

N. 9

N. 9 Ein gutes wasser für die flüsse der zähne.

MAn nehme 2 pfund alaun/ und brenne ihn gar weiß/ und stoß ihn klein/ hernach nimm ein pfund ungebrennten alaun/ und stoß ihn auch/ thue alles zusammen in einen helm/und distillire ein wasser daraus/hernach nimm den vierdten theil so viel braunellen-wasser / so viel agley-wasser/ und so viel salbey-wasser / misch alles zusammen/ schneide noch zwey loth muscatennüß klein/ und ein loth schöne rothe myrrhen/thue es darein / und laß 9 tage an der sonne stehen/so dann behalt es.

NB. Mit diesem wasser wasche alle wochen einmahl die zähne wohl/ es lässet keine wehtagen noch fäule kommen / hindert das fallen der flüsse/ benimmt den gestanck und macht weisse zähne.

N. 10 Ein pulver für die zahn-schmertzen.

NImm zwetzschken-laub/margaranten-oder granaten-schahle / salbey/ schlehen-blüthe/ iedes 8 loth / roßmarin 4 loth / nägelein / alaun / rothe corallen/ jedes 2 loth/ mastix/scharlach-rosen / veilgen - wurtzel / hohl-wurtzel / jedes 6 loth / diese stücke alle klein zu pulver gemacht / so ist es fertig.

NB. Wann ein mensch grosse zahn- schmertzen hat / oder das zahnfleisch weicht/soll er von diesem pulver 3 kleine eß-löffel voll nehmen / darauff giessen ein seidel frisch brunnen-wasser / und einen finger einsieden lassen/hernach stehen lassen / daß sich das pulver auff den boden setzt / und das maul offt darmit auswaschen.

N. 11 Zahn-pulver.

ERstlich nimmt man ein rockenes brodt die rinde darvon und brennts/ hernach stöst mans klein.

Zum andern nimmt man gebrenntes hirschhorn halb so viel als brodt/ und auch zerstossen.

Zum dritten nimmt man salbey/und die muß man auf ein bräun-blätlein dörren auf einer heissen asche/aber nicht/ daß man sie verbrennt / nur so viel gedörrt/als man reiben kan/hernach muß man sieben/ daß die stengel darvon kommen/ deren salbey muß so viel seyn/als hirschhorn / hernach unter einander gemischt/damit ists fertig.

N. 12 **Einen stein zu machen vor das zahn-wehe.**

MAn nimmt rohen alaun 1 pfund, legt solchen in eine glasirte schüssel oder rein, setzt ihn zu einem linden feuer, und läst ihn so lange, bis er zu wasser zergehet, alsdann nimmt man ein loth den besten starcken zimmet, ein loth gewürtz-nägelein, stosse alles klein, schütte es in die schüssel, rühre es mit einem höltzlein, nimms vom feuer, und schütte darzu hinein 7 gran bisam, welcher vorhero mit ein wenig zucker gantz klein gerieben ist, und gieß solches hernach gantz heiß in von pappier gemachte kessel, behalte solches zum gebrauch, aber an einem trockenen ort, daß er nicht zergehet.

NB. Wann einem der zahn wehe thut, der lege von diesem stein auff denselben zahn, auch wann etwan ein zahn fault, so wird er gesund, und tödtet die kleinen würmlein darinnen.

N. 13 **Zahn-wasser.**

ERstlich nimm grünen lack zwey ducaten schwer, alaun vor 2 kreutzer oder 6 pfennige, ein halb seidel ausgebrennt salbey-wasser, ein halb seidel frisches brunnen-wasser, den grünen lack samt dem alaun zu pulver gestossen, in eine gläserne flasche gethan, also 2 stunden sieden lassen, hernach abkühlen lassen, mit diesem wasser wasche morgens und abends die zähne, macht das fleisch wachsen, und stärckt die zähne.

Item: Das Käyser Carls-wasser	fol. 7	num. 13
Item: Der göldene eßig	fol 33	num. 1
Item: Die zahn-latwerge	fol. 55	num. 14
Item: Das cardobenedicten-öl	fol. 59	num. 6
Item: Die alabaster-salbe	fol. 70	num. 1
Item: Pulver für brandige zähne	fol. 103	num. 62. 63
Item: Die präparirte cronabeth-oder wacholder-beer	fol 118	num. 19
Item: Der rothe stein	fol. 120	num. 21

Vor die zunge.

N. 1 **Wann die zunge zerschrunden oder wund ist.**

LAß ein scharlach-flecklein in braunellen-wasser eine viertel stunde sieden, diß soll einer so warm, als mans erleiden mag, im mund halten, und diß offte thun.

N. 2 **Für sperrichte oder auffgesprungene zungen.**

MAn nimmt braunellen-wasser, oder borragen-wasser, gestossenen hauß-wurtzel-safft, und von einem frischen ey ein wenig des weissen, wanns möglich, auch einen lebendigen krebs zerstossen; dieses mit dem wasser durchgesiegen / und in dasselbige soll man quitten-kern einweichen, daß

es wie eine sultz oder brühe wird, alsdenn scharlach an ein breites höltzernes schäufflein annehen, und gar offt mit demselbigen die zunge bestrichen, so wird sie sauber, und bleibt gar feucht.

N. 3 Wenn blasen auff der zunge aufffahren.

NImm eßig und rosen-wasser unter einander vermischt, und im munde hin und wieder geschwanckt, es vergehet.

N. 4 Für die geschwär der zungen.

NImm eine muscaten-nuß, halb so viel alaun, einen löffel voll rosen-honig, ein seidel braunellen-wasser, laß wohl zusammen sieden, und wann man den mund wohl ausgewaschen, soll man einen löffel voll von solchem im mund halten, so lange man kan.

Item: Der quitten-safft fol. 42 num. 14
Item: Das componirte Johannes-öl fol. 63 num. 13

Wann einem das zäpfflein hinab fällt.

N. 1 Ist dieses gut zu brauchen.

SO nimm eine hand voll sandel, und treib den in einem starcken eßig ab, daß es dicke wird, wie ein müßlein, und legs einem auff die scheitel, es hilfft fürwahr.

Für die zittrach oder schwinden.

N. 1 Brauche dieses.

NImm lebendige fliegen, und zerreibe sie etliche mahl an den zittrach oder schwinden, es hilfft.

N. 2 Ein anders davor.

REibe die zittrach mit einer limonen, dann der safft beist den zittrach hinweg, und kühlet, man muß reiben, daß der zittrach gantz roth und brennend wird; dieses des tages zweymahl.

N. 3 Vor den zittrach oder flechten.

MAn nehme schaaf- säu- und hüner-koth, solches mit eßig alles wohl durch einander gemischt, samt einer ungewässerten butter, zu einer salbe gemacht, und die zittrachen darmit gesalbet.

N. 4 Ein anders.

NEhmt weissen weyhrauch, legt den in wein, darmit geschmiert, es hilfft.

N. 5 Mehr dergleichen.

NImm wilden hanff, drücke den safft aus, und schmiere die zittrach oder schwinden darmit; oder mit zwiebel-safft geschmiert.

N. 6 **Vor die zittrach.**

EIn papier auff einem zinnernen teller angezündet, dasselbige öl mit einem finger auff die zittrachen warm geschmiert etliche mahl, ist perfect.

N. 7 **Noch mehr.**

EInen schwartzen winter-rättich zu dünnen blätlein geschnitten, und die zittrach darmit gerieben, hernach einen faden durchgezogen, und im rauchfang oder feuer-mäuer gehenckt, und wie der rättich abdörret, also vergehet auch der zittrach.

N. 8 **Vor die zittrach.**

Mit rutten-und krebs-gall den zittrach geschmiert.

N. 9 **Eine gute salbe vor die zittrach oder schwinden, und auch vor den grind.**

ERstlichen nimm Mercurium sublimatum vier loth, schöne rothe gold-myrrhen 2 loth, diese beyde stücke reib auff das kleineste iedes besonder, hernach nimm rindernes schmaltz 1 pfund, terpentin ein halb pfund, diese beyde stücke laß gemach unter einander zergehen, und wanns zergangen ist, so hebs von dem feuer, und thue diese 2 pulver darein, und rühre die salbe so lange, bis sie gesteht, also ist es fertig.

NB. Wer eine zittrach, oder auch den grind hat, soll sich mit dieser salbe schmieren, wann aber diese zustände gar zu starck seynd, so schmiert man sich alle drey tage darmit. Diese salbe ist auch vor das vieh in solchen zuständen zu gebrauchen.

N. 10 **Sälblein vor die zittrach.**

MAn nimmt hauß-wurtzel, stösts, und presst den safft aus, hernach macht man mit diesem rohe gestossene und durchgesiebte krebs-augen an, gleichwie ein sälblein, und streicht es über, es soll alle wilde wimmern, flecke, und auch die zittrach vertreiben.

Item: Das zittrach-öl fol. 69 num. 36
Item: Das pulver fol. 99 num. 47
Item: Der rothe stein fol. 120 num. 21
Item: Unguentum Ægyptiacum fol. 421 num. 10

Für den stuhl-zwang.

N. 1 **Eine salbe davor.**

MAn nimmt himmel-brand, breitwegrich-kraut, rothen dorn, uñ gense-rich, eines so viel als des andern, hirsch-inschlitt, und so viel brand-schmaltz, darein ein ey gebacken oder geröstet, dann diese salbe auff pflaster gestrichen, über den leib gelegt, und darmit geschmieret.

N. 2 Ein anders darvor.

GRüne schlehen zerstossen, in ein säcklein gethan, in rothen wein gesotten, für den leib gehalten, wann man die schlehen nicht kan grün haben, so nimmt man dürre.

N. 3 Noch ein anders.

WEissen weyhrauch auff ein kohl-feuer gelegt, den rauch in leib gehen lassen, fettes kühn-holtz ist auch gut.

N. 4 Ein anders.

MAche einen ziegel heiß, den in einen nacht-stuhl gelegt / thue terpentin darauff, und laß den dampff in den leib gehen.

N. 5 Ein bewährtes stück vor den zwang.

MAn nehme kleinen geriebenen mastix, rühre denselben unter einen reinen terpentin, mache also darvon kügelein, und mit denselben räuchere die tücher, und halts auff den leib, oder wann der krancke so viel kräffte hat, auff einen nacht-stuhl gesetzt, und den rauch unter ihm gemacht, ist bewährt.

N. 6 Kugeln darvor.

MAn nehme terpentin, und rühre klein gestossene lorbeer-schahlen und majoran darein so viel man darein bringen kan, mach kleine kugeln daraus, und setze ein kleines kohl-feuer in einen nacht-stuhl, lege eine kugel darauff, und laß den dunst in leib gehen.

N. 7 Für den zwang.

MAn nimmt einen heissen ziegel, legt eine rohe leinwand darauff, schmierts mit hirsch-inschlit an, setzt den patienten mit blossem leib darauff, das thut man offt im tage, es hilfft mit GOttes hülffe gewiß.

N. 8 Ein anders.

So offt man stuhlgang hat, den hindern mit katzen-kraut gewischt.

N. 9 Für den stuhl-zwang.

MAch einen eichenen faß-boden heiß, und thue hirsch-inschlit darauff, setze dich mit dem blossen hindern, so warm du es erleiden kanst, darauff, dann 2 zäpffel hirsch- oder bocks-inschlit in leib gethan.

N. 10 Für den stuhl-zwang.

NImm himmel-brand oder königs-kertzen / rothe pappel-rosen, weisse lilien / sieds in wasser, thue es in ein säcklein / legs über den leib, wann das zäpffel von hirsch- oder bocks-inschlit im leibe ist.

N. 11 Für den zwang, so eines die rothe ruhr hat.

NImm baum-wolle, mache sie breit wie einen thaler, und in der mitten wie ein zäpffel darauff überschmier es gar dicke mit terpentin, und lege es also auff den hindern leib- oder mast-darm, und drücke das zäpffel gar wohl hinein, so hilfft es gewiß, es muß aber offt gethan werden, biß es hilfft; so eines verlohren, mache ein anders.

N. 12

Ein anders.

Nimm zucker-rosat, der ohne limonien-safft gemacht ist, und eine muscaten-nuß gebrennt, und unter den zucker-rosat gestossen, kugeln daraus gemacht, und in leib gesteckt.

N. 13

Noch ein anders.

Nimm ein fetzlein oder tüchlein, damit man das wein-spont zumacht, schmiers mit hirsch-inschlitt an, und warm auff den hintern leib- oder mast-darm gelegt. Probatum.

N. 14

Mehr dergleichen.

Halt warme küchen hadern vor den leib.

N. 15

Noch ein anders.

So einem der zwang oder affter-darm ausgehet, der nehme pulver von kletten, und streue es darauff, es wird linder werden darvon.

Item: Die salbe vor den zwang fol. 83. num. 32

Item: Die zwang-räucherung fol. 109 num. 30

Item: Clystier für den zwang fol. 138 num. 15. 16

Item: Das mittel unter der rothen ruhr fol. 380 num. 2. 3

Bericht,

Wie, und wann die kräuter müssen gesammlet werden.

Die kräuter auffzudörren seynd sie in der besten krafft, wann dieselben blühen, und müssen frühe vor der sonnen auffgang oder gantz spät auff den abend, da die sonne schon untergangen, gebrochen werden, dann sonst die sonne alle krafft von den kräutern an sich ziehet, alsdann streifft man sie von den groben stengeln, und klaubt es sauber, absonderlich, was zum pulver und dergleichen sachen, was zum einnehmen gehöret, und sträuet es in ein sauber zimmer oder kammer, so einen höltzernen boden hat, auff die erde, schön schicht-weise von einander; Was die blümlein und blüthe seynd, kan man auff tafeln ausstreuen, es muß aber weder lufft noch sonne an denselbigen ort kommen, so werden die kräuter so schön abgedörrt, u. bleiben in ihrer besten krafft, daß sich zu verwundern ist. Die wurtzeln betreffend, seynd sie zum besten zu graben, zwischen denen beyden frauen-tägen, das ist den 15 aug. und 8 sept. vor dieser zeit ist die krafft nicht so starck darinnen, als darnach, weil es im kraut bestehet; ich pflege allezeit um diese zeit graben zu lassen, doch seynd sie noch gut und nicht zu verwerffen, so lange biß die erde gefrieret, dieselben muß man sauber waschen und reinigen, und zu dünnen blätlein schneiden, was die grossen seynd, und also darmit umgehen, wie oben mit den kräutern, aber offt darzu sehen und umwenden, daß sie allezeit auff trockenen örtern liegen, weil sie sonst schimmlich und faul werden, man kan es auch an fäden anfassen, einem ieden nach seinem belieben.

Die gewichter zu wissen, die man in der apothecken braucht.

Zwantzig gran, oder zwantzig pfeffer-körner schwer, macht einen scrupel, drey scrupel, oder sechtzig pfeffer-körner schwer, macht eine drachma. Eine drachma ist so viel als ein quintlein, vier drachmæ, oder vier quintlein, macht ein loth, zwey loth macht eine mediciniſche untze, zwölff untzen macht ein mediciniſches pfund.



Register über die kranckheiten, oder zustände.

NB. Die ziffern bedeuten das blat.

Register über die in diesem buche befindende artzney-mittel.

A.

B.

C.

Cam-

R.

oder

T. Ta-

Erinnerung an den geneigten Leser.

Weil um eine mehrere richtigkeit in diesem werck zwey register gesetzt worden, eines nemlich die kranckheiten, das andere die artzney-mittel in sich begreiffende, und alsdann der wohlmeynende Leser, theils von denen kranckheiten auff die mittel, und entgegen, theils aber wegen vielfältiger benennung derer kranckheiten und mitteln, einer kürtze sich in dem register zu befleissen, auff einen gewissen titul oder nahmen gewiesen worden, als beliebe selben, wann es die mittel betrifft, in dem register der artzney-mittel, so aber eine kranckheit, in dem register der kranckheiten über angewiesene nahmen zu suchen.

E N D E.

Ein

Ein neues und nutzbahres
Koch-Buch/

In welchem

Zu finden, wie man verschiedene
herrliche und wohl-schmäckende speisen von gesottenen, gebratenen und gebackenen, als allerhand pastetten, dorten, krapffen, 2c. sehr künstlich und wohl zurichten,

Wie auch

Allerhand eingemachte sachen
bereiten solle.

Worbey

Ein register von speisen, so denen patienten in unterschiedlichen kranckheiten dienlich zu kochen seyn.

Samt

Einer kurtzen ordnung, wie man sich täglich in essen und trincken verhalten solle, damit nicht unzeitige kranckheiten verursachet werden.

Von einer Hoch-Adelichen Persohn zusammen getragen, und in druck gegeben.



Von allerhand suppen.

1. Eine gute mandel-suppe zu machen.

ES sollen gar kleine bereitete mandeln genommen werden, hernach soll man im frischen wasser geweichte semmeln wohl ausdrücken, und unter die mandeln stossen, und mit gesottenem wasser oder fleisch-suppe durchtreiben, daß es eine dicke mandel-milch wird; darnach soll man es zuckern, und einen sud thun lassen, weil es siedet, mit dem löffel wohl klopffen, und solche auff gebähte semmel-schnitten anrichten. Wenn man will, daß diese suppe nicht stopffen soll, so kan man ein wenig weitzene kleihen im wasser oder suppe sieden, und solche mandeln mit durchtreiben, in welchem fall man es aber nicht mit zucker anmachen darff.

2. Schmaltz-suppe von maurachen oder morcheln.

NEhmt sauber gereinigte maurachen, schneidet überzwerch eines messerrückens dicke ringel daraus, thuts in einen hafen oder topff, schneidet petersilgen und bertram darzu, pfeffer und saltz: gieß darauff drey oder vier schöpff-löffel voll gute fleisch-suppe, laß darein sieden, alsdann schneide etwas weniger als zu einer schmaltz-suppe rockenes brodt auff, und richte die gesottenen maurachen darauff an, die suppe muß nicht zu trucken auch nicht zu naß seyn, darnach den schmaltz heiß gemacht, darüber gebrennt, und ein wenig gepfeffert.

3. Eine suppe mit kleinen vögelein.

MAn soll rockenes brodt auffschneiden, wie zu einer schmaltz-suppe, eine gute rindfleisch-suppe darüber giessen, und lassen eintrucknen, hernach die kleinen vögelein fein safftig abbraten, und auff das brodt gelegt, und in schmaltz wohl geröstete zwiebeln darauff legen, pfeffern, und ein wenig mit essig besprengen: darnach gar einen heissen schmaltz darüber brennen.

4. Die jäger-suppe zu machen.

MAn soll hauß-brodt auffschneiden, wie zu einer schmaltz-suppe, und in eine schüssel richten, darnach soll man von einem braten, es sey kälbern, schöpsen oder wildprät, etwas gar klein hacken, und auff das brodt sträuen, hernach wieder eine lage brodt, und wieder gehackten braten, biß die schüssel

voll wird, darnach eine heisse fleisch-suppe darauff giessen, daß es naß wird, und heiß schmaltz oder speck darauff brennen; man muß auch zuweilen ein wenig pfeffer darzwischen sträuen, und also auff den tisch geben, ist gar gut.

5. Eine gute bier-suppe.

MAn soll gutes bier nehmen, und wann es gar bitter und starck ist, mit wasser mischen, uñ darunter vier eyer-dotter einrühren, und hernach gute milch-sahne oder rahm, also wohl mit einander abklopffen, und sieden, und wann mans will anrichten, ein gutes stücklein butter darein zergehen lassen, und das brodt, darauff mans anrichtet, gewürffelt schneiden.

6. Wein-suppen zu machen.

MAn soll süssen und sonst guten wein nehmen, und darunter zween löffel voll frisch wasser, drey oder vier eyer-dotter, und süssen milch-rahm oder sahne, also wohl abrühren, darnach etwas schmaltz in einer pfanne wohl warm machen, und die suppe darein schütten: zucker, muscat-blüthe und saffran darein thun, und wohl den vierdten theil lassen einsieden; die wein-suppen seynd gar schädlich, wann sie nicht wohl gesotten seyn, seynd auch nicht gut.

7. Eine wein-suppe mit rahm.

NImm halb wein und halb milch-rahm oder sahne, drey eyer-dotter, zucker, wein-beerlein oder kleine rosinen, saffran, laß an einander sieden, richt es über ein gebähetes brodt an.

8. Ein gutes süpplein über gebratene hüner.

MAn soll etwas schmaltz lassen heiß werden, und zucker darein rösten, daß er gleich hart wird, darnach wasser daran giessen, muscaten-blüthe, pfeffer, ingber und zimmet, und ein wenig geriebene semmel darzu thun, und sieden lassen, und darnach frische limonien-schaalen daran schneiden, und nimmer sieden lassen.

9. Ein süpplein über die gesottene fische zu machen.

MAn soll etwas schmaltz lassen heiß werden, und semmel-bröcklein gewürffelt schneiden, darein rösten: daran giessen eßig und wasser, und ein wenig pfeffer, zimmet-staub und muscaten-blüthe sieden lassen, nicht zu lange, und darnach etwas butter darein legen.

10. Eine suppe über gebratenes.

MAn soll etwas schmaltz lassen heiß werden, und essig und wein darein giessen, auch zucker, zimmet und majoran daran thun, und sieden lassen.

11. Eine suppe über gebratene cappaun und reb-hüner.

MAn soll frische limonien-schaalen klein schneiden, oder hacken, und im wasser übersieden, daß sie nicht bitter seynd, und gar wohl ausgedrückt, darnach das sauere von limonien daran drücken, und ein wenig

wein und wasser, auch pfeffer, nägelein-staub und zucker daran thun, doch daß die säuere fürschlägt oder fürgeht, darnach in einem pfännlein etwas schmaltz lassen heiß werden, und einen löffel voll geriebene semmel darein rösten, und das andere darein schütten, und ein wenig sieden lassen; hat man nicht frische limonien, so nimmt man dürre limonien- oder pomerantzen-schaalen, und an statt des sauern, rosen-eßig.

12. Eine mandel-brühe über ein reh-bug.

MAn soll etliche semmelschnitten in etwas schmaltz rösten, fein braunlicht, daran giessen halb wasser, halb wein, solches sieden lassen, durchschlagen und mit saffran gelben, auch gestossenen zimmet, pfeffer, muscaten-blüthe, zucker, weinbeerlein, nägelein und geschnittene mandeln darein thun, und wohl sieden lassen.

13. Eine andere suppe über cappaun, und reh-keulen.

MAn soll schmaltz oder speck heiß machen, und einen guten löffel voll mehl darinn rösten, frisch wasser und wein darein giessen, auch etliche wipffel grün oder dürren roßmarin, oder majoran, auch kleine geschnittene limonien-schaalen; so alles eine weil gesotten hat, soll man eine hand voll weinschärling, daraus die kern gelöst seynd, oder ribes-beerlein darzu thun, auch pfeffer- und zimmet-staub, und wanns zu sauer ist, zuckern und sieden lassen, darnach über den cappaun und reh-keule anrichten.

14. Eine gute suppe über eine zunge.

MAn soll etwas mehl ziemlich braun in dem schmaltz oder speck röstē, daran wasser und eßig giessen, darnach mit zucker oder safft süsse machen, und ein wenig roßmarin, zimmet- und nägelein-staub darzu thun, und sieden lassen, über die zunge, so zuvor gesotten und auf dem rost abgebräunt ist, giessen.

15. Roßmarin-suppe.

MAn soll mehl in etwas schmaltz einbrennen, ziemlich braun, rindsuppe daran giessen, den roßmarin klein daran schneiden, man muß muscaten-blüthe darzu legen, und sieden lassen.

16. Näglein-suppen zu machen.

MAn soll das mehl wohl braun in schmaltz einbrennen, fleischsuppe, näglein-pulver und ein wenig eßig darzu thun, und sieden lassen.

17. Eine gute königs-suppe zu machen.

NImm einen cappaun, er sey gesotten oder gebrathen: nim̄ das weisse darvon, und mach ein gutes gestossenes: nim̄ darzu ein halb pfund mandeln, und eine schmollen oder das weiche von einer semmel, zertreib das mit einer guten halben kanne cappauner-suppe durch, und halt sie fein warm, bis mans anrichten will; nimm brodt, und laß auf einem kohl-feuer wohl anlauffen, mit guter suppe und substantz, und richte die suppe darüber; zum regulieren der

suppe

suppe nimm brießlein, pistatzen, und nimm ausgelöste granat-äpffel. Will mans besser haben, so nimmt man gestossene krebs-farb, und kälbernen braten-safft, und regulirt die suppe darmit.

18. Eine suppe über hechte, eschling und fehren.

MAn soll äpffel undzwiebel durch einander gar klein hacken, und mit einer hand voll geriebener semmel in schmaltz oder speck rösten, nicht so viel, daß nicht braun wird, darnach das schmaltz daraus drücken, hernach drey gesaltzene limonien fein auswaschen, die kern heraus thun, und auch hacken, darnach halb wein und wasser daran giessen, das saltz vom fisch sauber abstreichen, denselben in eine reindel oder schüssel legen, und die suppe darüber giessen, auch ein wenig eßig darzu thun, wañ der fisch schier gesotten, so muß man ihn würtzen mit pfeffer, ingber, zimmet, muscaten-blüthe, saffran und zucker: wann mans über fehren und eschling will geben, sollen die fische zuvor heiß gesotten seyn.

19. Eine gute suppe über hechte, rutten und scheiden.

MAn soll zwey hände voll zwiebel schnittweiß schneiden, wasser daran giessen, gar weich sieden, den hecht abstreichen, und die suppe mit der zwiebel daran giessen, wanns verschäumt hat, einen guten koch-löffel voll schmaltz darein legen, und wohl damit lassen einsieden, und gröblich zerstossenen pfeffer darzu thun, darnach auff gebähete schnitten anrichten; also kocht man auch die rutten und scheiden.

20. Eine calecutische suppe.

NImm eine gute milch, laß sie sieden: nim̃ auch ein wenig mehr milch-rahm oder sahn, dann milch ist gewesen, und thue unter den milch-rahm ein wenig weitzen-mehl, rühr es wohl ab, und wann die milch siedet, so gieß den milch-rahm darein, und ein wenig zucker, und laß unter einander sieden: darnach nimm weiß brodt, schneide es würfflich, röst es wohl im schmaltz oder speck, legs in die schüssel, und gieß die suppe darüber.

21. Schwartze brühe zu machen über einen karppen.

SIede den karppen halb ab in eßig, nimm darnach weinbeer-latwergen, und treibe sie durch, nimm ein wenig zucker, zimmet, ingber, pfeffer und wein, laß es an einander sieden, bis es gar ist.

22. Pohlnische suppe zu machen.

ERstlich nimm erbsen, setze sie zum feuer, nimm nachdem die suppe darvon und röst 4 oder 5 schnittlein semmel, thus darein, schähl äpffel und birn, schneids zu stücklein, rösts, thus darein, schab petersilgen-wurtzel, thus auch darein, laß wohl unter einander sieden, treibs darnach durch ein sieb fein dick, hernach thus in einen tiegel, gieß ein halb maaß guten wein darein, darnach du viel machen wilst, gewürtz mit zimmet, muscaten-blüthe, pfeffer und saffran, leg eine limonie darein, laß also eine weil sieden, schau,

daß

daß ein wenig säuerlicht ist von wein, brauchs hernach zu einem fisch, was für einen du wilst.

23. Hecht-suppen gerecht zu machen.

SO nimm 1, 2 oder 3 stück hechte, darnach du viel machen wilst, backs im schmaltz oder speck, und schabe petersilgen-wurtzel, und backs auch im schmaltz, daß sie fein bräunlich werden, und röst 1 oder 2 semmel-schnitten fein gelblicht, auch etliche mandeln geschält und gebräunt, als wann du kösten oder castanien wolst brathen, gieb acht, daß sie nicht rauchigt werden, und thue die mandeln klein stossen, wann sie schier gestossen seynd, so thue den gebackenen hecht und petersilgen-wurtzel auch darzu, stoß wohl unter einander, und setze alles zusammen in eine lautere erbis-suppe, laß einen sud thun, schlags darnach durch ein sieb, fein in rechter dicke, als wie eine durchgeschlagene erbis-suppe, oder wie ein dünnes gestossenes, gewürtz mit pfeffer- und ingber-staub, muscaten-blüthe, saltze es recht, laß also sieden, schau, daß es fein bräunlicht wird, richts darnach auff eine gewürfflete semmel an, die im schmaltz geröstet ist, und brenne etwas schmaltz oder speck darüber, und sträu ein wenig pfeffer darauff, so ist es recht, und fertig.

24. Krebs-suppe zu machen.

NImm krebse, schäle sie, und thue das unsaubere hinten und vornen darvon, stoß sie wohl in einem mörsel, und treibs durch mit wein: nimm mehl, und röste es im schmaltz, und giesse die durchgetriebene krebse darein, thue daran zimmet, saffran und zucker, laß es sieden, sträue trisanet in die schüssel; du magst auch krebse sieden und schälen, und die darein legen.

25. Eine gute suppe von kalbs-lunge.

NImm eine kalbs-lunge, hacke sie klein, giesse wein daran, und zucker, laß es sieden, drücke es alsdann durch, richte es über ein gebähetes brodt an.

26. Eine brühe über eine im eßig gebaitzte schöps-keule.

NImm eine schnitte rocken-brodt, bähe sie wohl, nimm auch knoblauch, und siede denselben in einer fleisch-brühe, drücks mit dem brodte durch, thue ingber, pfeffer, nägelein, und ein wenig zucker daran, laß sieden, giesse es über die geweichte schöps-keule.

27. Citronen-brühe zu machen über reb- und hasel-hüner.

NImm ein wenig fleisch-brühe, ein wenig malvasier, ein wenig trübes aus der brat-pfannen, zucker, zimmet, cardemomlein, ein wenig pfeffer, muscaten-blüthe nimm die citronen, drücke den safft in die brühe, wann du schier anrichten wilt, schneide die schahlen klein, übersieds in wasser, daß das bittre darvon komt, laß mit einander sieden, richt es dann über die hüner an.

28. Citronen-suppe auff gebratenes.

BRenne eine gute rindfleisch-suppe ein wenig ein, und mache sie mit saffran etwas gelbe, würtze sie auch mit pfeffer und muscat-blüthe, gieß wein daran, oder von einer limonien den safft, zuckers, bis süß ist, daß es doch ein wenig säuerlich bleibe, hernach schneide citronen länglicht darein, nimm zibeben und weinbeerlein oder kleine rosinen darunter, laß sieden, bis eine dicke suppe wird, gieß alsdann auff das gebratene.

29. Eine weisse limonien-brüh über hüner oder fleisch.

NImm weiß brodt, bähe dasselbige, und sieds in einer fleisch-brühe, drücks durch, nimm mehr fleisch-brühe, ein wenig wein, limonien, milchrahm oder sahne, ingber, pfeffer, muscat-blüthe, cardemomlein, lasse die hüner oder fleisch-brühe darein sieden, thue auff die letzte schmaltz daran.

30. Eine kräfftige erbis-suppe.

TReib die erbsen durch mit fleisch-brüh und gutem milch-rahm oder sahn, thue butter, zucker und geschnittene mandeln daran, ein wenig pfeffer, laß sieden, richts über gebähete semmel an, sträue weinbeerlein oder kleine rosinen darauff.

31. Eine brühe über einen haasen.

NImm butter, laß heiß werden, thue darunter wein-eßig, nägelein, ingber, pfeffer, zucker, kirsch-latwerge daran, laß sieden, thue auch mandeln und wein-beerlein daran, und richts über den haasen.

32. Ein brühlein über mägelein und leberlein.

NImm einen apffel, schneide ihn wie rüben, röst ihn im schmaltz oder speck, nim̃ ein wenig fleisch-brühe, geröst semmel-mehl, süssen wein, mach es mit gewürtz nach deinem gefallen, gelb oder schwartz, thue zucker, mandeln, weinbeerlein oder kleine rosinen daran, laß sieden, richts darüber.

33. Eine weisse brühe über hüner oder cappaunen.

STOß mandeln, reib einen kren oder meerrättich, laß ihn einen sud thun in einer hüner-brüh: nimm darnach die mandeln samt dem kren oder meerrättich, treibs durch, doch daß nicht zu dünne wird, gieß ein wenig rosen-wasser daran, oder citronen-safft, laß einen sud thun, gieß über die hüner.

34. Grüne brühe über die hüner.

NImm grüne kräuter, roßmarin, majoran, petersilgen, zerhacks, treib es durch mit wein, thue ingber, muscaten-blüthe, zucker daran, auch fleisch-brüh, laß sieden, gieß über die hüner.

35. Eine weixel- oder kirsch-suppe zu machen.

SIede die weixel oder kirschen wohl, und treibe sie durch, thue die kern davon, thue wein daran, zucker oder honig, und gewürtz; du darffst sie aber nicht zu sehr sieden, thue ein wenig geriebenen pfeffer-kuchen darunter, bähe semmel-schnitten, lege sie in die schüssel, richte sie darüber.

36. Eine

36. Eine käß-suppe zu machen.

NImm einen guten holländischen käß, zerschneid ihn, gieß fleisch-brüh daran, laß sieden, thue eyer daran, ein wenig rahm oder milch-sahne, saffran, und wenig butter, richts über ein gebähet brodt an.

37. Eine andere käß-suppe.

NImm ein viertel-pfund parmasan-käse, reibe ihn, und siede ihn in 3 seidel wasser, alsdann seyhs durch ein sieb, darnach nimm ein wenig zwiebel, röst ihn, nimm von 2 oder 3 karpen milch, laß solche in saltz-wasser übersieden, würtz es mit muscaten-blüthe, ingber und pfeffer, gilbs mit saffran, richts auff gebähete semmel-schnitten an, mach auch verlohrne eyer drauff, leg frische butter darein, und laß auff der schüssel ein wenig sieden.

38. Eine haber-suppe zu machen.

NImm ein löffel voll haber-mehl, das röste wohl im schmaltze, giesse fleisch-brüh daran/und drücks durch, bähe brodt, und richts darüber an, gieß auch ein wenig eßig daran.

39. Muschel-suppe.

NIm̃ schmaltz in einem tiegel, laß es heiß werden, schneide zwiebel und grüne petersilgen, samt ein löffel voll mehl, alsdann röste alles zusammen, gieß wein daran, zerriebenen pfeffer und nägelein, 2 löffel voll baum-öl und butter, wasch die muscheln sauber im wein aus, siede sie in dieser suppe.

40. Muschel-suppe auff eine andere manier.

LAß das schmaltz heiß werden, röste brodt-brösel und knoblauch, gieß wein daran, gestossenen pfeffer und nägelein, baum-öl und butter, wasch die muscheln etliche mahl im wein aus, sieds in obiger suppe.

41. Rayse-gerste.

NImm eine halbe kanne gute fleisch-suppe in einem hafen oder topff, schlag 4 eyer darein, etwas wenigs muscaten-blüthe und nägelein, rührs wohl ab, setze das häfelein mit obiger suppe in einen tiegel mit siedendem wasser, damit das wasser bis an den rand des hafens gehe, laß also gute drey viertel stunden sieden, bis es wie eine sultze oder gallerte werde, alsdenn nimm einen löffel, laß die suppe abrinnen, das übrige richt auff eine schüssel an.

42. Eine suppe über die ochsen-augen.

NImm wein und wasser, doch daß der wein ein wenig vorschlägt, laß in einem töpfflein sieden, brenne mehl darein, zuckers wohl, thue auch gestossenen zimmet, und ein wenig muscat-blüthe daran, gilbs, laß sieden, schütts alsdann über die ochsen-augen.

43. Weinbeerlein- oder kleine rositen-suppe.

MAchs also, nim̃ schwartze weinbeerlein, liß sie sauber, sieds in gutem wein, biß sie wohl geschwöllen, dann seyhe den wein ab, in einen saubern topff, thue die weinbeerlein in einen mörsel, auch ein wenig gebähtes rockenes brodt,

stoß wohl unter einander, treibs mit dem vorgesottenen wein durch ein reiterlein oder durchschlag, und lege zucker, ingber darein, so du wilst, kanst du auch nägelein darein nehmen, klopffs wohl ab, laß ein wenig sieden, hernach richte es über gebähte semmel-schnitten an.

44. Eine pistatzien-suppe.

ERstlich nimm semmel-schmollen, weichs in wasser: alsdann nimm 20, mehr oder weniger, pistatzien, von welchen die häutlein abgezogen seyn, wie man die mandeln abziehen thut, stoß die semmel-schmollen oder krume und pistatzien in einem mörsel wohl, dann treibs mit einer capaun-suppe durch, laß sieden, und richts auff gebähte semmel-schnitten an, oder ohne solche, nach gefallen.

45. Suppe und gestossenes von fischen.

NImm fische, welche schön feist oder fett seynd, brate sie, alsdann thue sie in einen mörsel mit gräten und haut, stoß mit gebähten semmel-schnitten, treibs durch mit erbis-suppe, und mehrern theil guten wein, zuckers und würtze es, laß sieden, richts dann auff gebähte semmel-schnitten an.

46. Gestossenes von gesottenen hünern.

ROeste ein wenig mehl im schmaltz, nimm gesotten hüner-fleisch, stoß es wohl mit der hüner-brüh durch, samt dem geröͤsten mehl, thue muscaten-blüthe daran, laß einen sud thun, richts über gebähte semmel an.

47. Gestossene hüner-oder cappaun-suppe.

NImm gesottene oder gebratene hüner- oder capaune, stoß sie wohl in einem mörsel, treibs mit einer kräfftigen fleisch-suppe und wein durch, thue es in eine pfanne, klopffs wohl ab, lege ingber und saffran daran, laß sieden, röst kleine semmel-bröcklein oder gebackene erbsen, thus in die schüssel, gieß das gestossene darüber, sträue zimmet und muscat-blüthe darauff.

48. Schwartze suppe oder pfeffer über schweinen-wildprät.

SIede das fleisch bey 2 pfund oder mehr in wasser, saltz es, daß recht ist, alsdann nimm die abgesiehene suppe, thue 2 pfund zwetschken, 2 oder 3 köpffe zwiebeln, petersilgen-wurtzel, 3 schnitte gebähtes brodt darein, laß so lange sieden, biß daß mans wohl kan durchtreiben, wanns durchtrieben ist, brenns ein wenig ein, schütts in einen tiegel, thue näglein daran, daß sie vorschlagen, säuers mit eßig, nachdem du es sauer wilst haben, zuckers, daß es genug ist/ laß alles zusammen sieden, wanns eine gute weile gesotten hat, so lege das fleisch auch darzu, und laß es wiederum sieden, biß daß es genug ist. Wilst du ein pfefferkuch-zelten darzu thun, so treib einen guten schwartzen pfefferkuchen-zelten mit eßig wohl ab, und laß ihn mit sieden.

49. Eine gelbe pfeffer-brühe.

NImm semmel-mehl, treibs mit fleisch-brühe oder mit wein durch,

man kan iedes halb nehmen, thue saltz und schmaltz daran, gilbs wohl und laß sieden, bis es dick wird, thue weinbeerlein und geschnittene mandeln daran. Diese pfeffer-brühe kan man über erbis-brüh, küchlein, und sonst viel andere sachen gebrauchen, thue auch zucker, ingber, und pfeffer daran.

50. Sarttellen-suppe auff gebratenes.

NImm sarttellen, so viel du meinst, daß du wilst suppe machen, wasch sie wohl aus, und thue den rückgrad darvon, laß etwas frische süsse butter bey gleichen 2 eyr groß warm werden, leg die ausgewaschenen sarttellen darein, laß ein wenig sieden, nimm von einer frischen limonien den safft, ein wenig pfeffer, muscaten-blüth, wann alles unter einander gesotten hat, so treibs durch ein sieb, daß die kleinen gräten darvon kommen, gieß die suppe auff das gebratene, es sey was es will.

51. Wie man die suppe mit weissen rüben macht.

MAn nimmt blauen kohl, sauber gereiniget und gewaschen, 2 hand voll, 2 weisse rüben geschält und blätterweiß geschnitten, zusamen in einen topff gethan; man giest darauf siedendes saubers wasser, man läst es sieden etliche sud, alsdann giest man das wasser darvon, und giest ungesaltzene fleisch-suppe daran, alsdann läst mans wieder sieden, bis alles gantz weich ist, von dieser suppe giest man die species den dritten theil eines seidels, man läst es sieden etliche sud, hernach abgesiehen, und warm getruncken.

52. Blaue kohl-suppe zu machen.

UBerbrenne blauen kohl, schütte die suppe darvon, gieß gute rindfleisch-suppe daran, und lege zucker-cand darein, biß es süß genug ist, laß sieden, biß es fertig, gieß es mit einem eyerdotter ab.

53. Fasten-suppe.

NImm gesottenen karppen-rogen, hecht-leber, legs auff gebähete semmelschnitten in eine schüssel, gesottene schnecken klein zerschnitten, leg auch ausgelöste krebsenschwäntze und scheeren darauff, gieß eine gute erbis-suppe darüber/ butter und gewürtz, und laß es einen guten sud thun.

54. Rüben-suppe.

SChäle erstlich die rüben, schneide sie zu blätlein, überbrenns, damit das bittere darvon kome, gieß ein gute ungesaltzene rindfleisch-suppe daran, und leg weissen zucker-cand darein, nachdem du es süsse haben wilst, laß nicht lange sieden, und seyhe es durch und gibs zu trincken.

55. Gersten-schleim, so wohl stärcket.

AUsgelesene gerste nimm, wasche sie aus 9 wasser, thue es in einen saubern topff, leg eine cappauner-keule darzu, gieß ein gute rind-supp daran, laß sieden, bis das fleisch zerfält, hernach thue es in einen saubern mörsel, zerstoß gar wohl, schlags durch ein sieb, ist es zu dicke, gieß ein wenig rind-

rindfleisch-suppe darein, nimm eyrdotter, und ein wenig butter, laß sieden, alsdann richts an.

56. Ein anderer gersten-schleim, für die krancken.

WAnn du gute gersten hast, so wasche sie wohl mit kaltem wasser aus, je öffter du sie abwäschst, je besser ist es, dann laß sieden, wann sie ein wenig gesotten, so schütt das wasser wiederum darvon, laß die gersten wohl trucken werden, nachmahls gieß eine kräfftige suppe daran, laß so lange sieden, daß du sie durchtreiben kanst, wanns durchtrieben ist, leg butter und gewürtz darzu, laß wiederum ein wenig sieden.

Von allerley Koch-Brey und Müßern.

57. Ein gutes citronen-koch oder muß.

NImm grosse citronen fünff oder sechs auff eine schüssel, schneide die schaalen gantz dünn herab, hernach reibe die citronen bis auff das saure, thue das weisse geriebene in ein tuch oder säcklein, brenns etlichmahl mit einem saubern siedenden wasser ab, und gieß allzeit wieder ein frisches darauff, und drücks wohl aus, bis alle härtigkeit völlig weich ist, truckne es dann gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern mörsel gar klein, nimm hernach ein halb pfund zucker, gieß nach bedüncken durch ein mit rother farbe eingeweichtes tüchlein wasser darauff, laß zu einem ziemlich dicken julepp sieden, alsdann thue die klein gestossene citronen darein, und laß es sieden in rechter maaß, und rühr es mit einem lemoniensafft nach belieben, und es muß gleichwohl noch dicke haben, wie eine andere latwerg zu einem koch oder brey, hernach wann es kalt ist, so nimm es in eine saubere schüssel, und nimm von 7 oder 8 eyern das klare; rühre das koch oder muß wie quitten-koch, eine gantze stunde muß das eyerklar in einem töpfflein gar wohl abgerührt werden, und immer ein oder zwey löffel voll zugossen, thue auff die letzt klein geschnittene citronenschaalen, die nicht bitter seyn, hinein, thue es in ein silber oder bleche-ne geschmierte schüssel, back es wie das quitten-koch oder muß, es laufft schön auff, man darff kein reiff nehmen, so ist es gerecht und gut.

58. Das gute pistatzien-koch oder brey.

NImm ein pfund pistatzien, auch zucker in ein becken, läutere den zucker, schütte die gestossene pistatzien hinein, truckne es ab, die pistatzien müssen vor mit spinat gefärbt seyn, und gerührt wie ein mandel-muß, so offt ein gantzes ey, so offt ein dotter, und gerührt, bis die rechte dicke hat, und also backen, 12 eyer, 6 gantze, 6 dotter, wann es aber noch zu dicke ist, so nimm noch 2 eyrdotter mehr.

59. Krebs-koch oder muß zu machen.

NImm von einer rundsemmel die schmollen/ oder das weiche, weichs in einer guten milch ein, darnach drücks wohl aus, nimm 40 abgesottene krebse, derselben schwäntze oder schären ausgelöst, alsdann nimm butter ein viertel pfund, und darinn wohl abgerührt, wie zu schmaltz-knödeln oder klösern, darnach nimm die krebsschwäntze und geweichte semmel, auch grob gestossene mandeln, und butter in einem mörsel, stoß es gar wohl ab, darnach nimm eyr in ein töpfflein, und rühr sie ab, und unter den gestossenen teig in einer schüssel abgerührt; wann man gern will, kan mans zuckern, oder nicht, wann mans bäckt mit rother butter oben anbestrichen.

60. Einen guten schmaltz-oder speck-koch oder muß zu machen.

MAn soll gestossene stärck oder krafftmehl nehmen, und wann mans auff eine schüssel machen thut, soll man nehmen, 4 eyrdotter, und eine gute süsse milch, die eyrdotter in der schüssel wohl zerklopffen, und mit der stärcke einen teig anmachen, und in der zerlassenen butter, wann er gleich anhebt zu sieden, kan man ausgiessen, fein alleweil rühren, wie sonst gebräuchlich, wann das schmaltz lauter ist, so ist es gesotten genug, dann soll mans abseyhen.

61. Wie man das gute krebs-blat macht.

SJede krebse ab, mache eine rothe butter, und von lebendigen krebsen die eyerlein und krebsschwäntze klein gehackt, auch grob gestossene mandeln, und eingemachte citronien-bröcklein, und grob geschnittene pistatzien und gefähten zucker, so süß mans haben will, zwey gantze eyr, zwey dotter, und darmit abgemacht, auch ein brocken semmelschmollen, die in der milch geweicht ist, dieses alles unter einander gerührt, und auff ein blat gestrichen, mach ein reiff herum, und also gebacken.

62. Ein gar gutes mandel-muß.

MAn soll nehmen ein halb pfund gar klein bereitete mandeln mit frischem wasser, und geweichte semmel in guter milch darunter stossen, darnach eine weite zinnerne schüssel nehmen, ein ziemlich groß stück butter darein zerbrocken, und in der schüssel gleich zergehen lassen, darnach die mandeln in eine schüssel gethan, daran geschlagen zwey gantze eyr, und von sieben eyern den dotter, wohl zuckern, und rühren auff der gluth oder kohl-feuer, so gehts fein schön auff, und wird weiß; darnach in einem pfänlein ein wenig schmaltz gar heiß lassen werden, und darein brennen, und alleweil rühren, darnach ein blechene schüssel nehmen, und ein wenig butter darinn zergehen lassen, das muß darein schütten, daß unten und oben fein braun wird; man mag auch etwas zucker-eßig darauff machen.

63. Agres-koch oder muß von stachel-beeren zu machen.

NImm ein gutes töpfflein voll agres-beer oder stachel-beeren, darnach das reindel oder becken groß ist, uñ gieß ein löffel voll wasser daran, laß sieden,

daß es sich durchtreiben läst, und wann sie durch getrieben seyn, so nim zucker, butter u. 4 eyrdotter, rührs durch einander ab, schmier zuvor ein raindel, becken oder tiegel mit butter, gieß das koch oder muß darein, und laß also backen.

64. Das auffgangene quitten-muß.

MAn soll die quitten in wasser gar weich sieden und durchschlagen, dieselbige auff eine schüssel thun, und wohl zuckern, unter dem zuckern lang und wohl rühren, darnach von zwey oder drey neugelegten eyern das klare nehmen, und wohl abrühren oder querdeln, daß lauter schaum wird, von diesem soll man nach und nach in die quitten thun, und immerzu wohl rühren, je länger mans rührt, je schöner wird es; zuletzt soll man ein wenig gar klein geschnittene limonien-schaalen darunter rühren, und wann man gleich will anrichten, soll man eine schüssel mit schmaltz oder speck schmieren, und das koch oder muß darein richten, fein hoch auff einander wie eine schnee-milch, und in pasteten-ofen oder pfannen setzen, es bäckt sich gar bald; der ofen muß nicht heiß seyn, wann mans zu frühe bäckt, so fällts wieder nieder, oben auff soll man mit zucker sträuen.

65. Capaun-müßlein zu machen.

MAn soll von einem gesottenen capaun nur das brät und marcks nehmen, solches auf das allerkleineste, so viel möglich ist, hacken, darnach eine gute gebähte semmelschnitte in guter fleischsuppen weichen, und auch darunter hacken, auch eins oder zwey frische eyer, nachdem man viel macht, die fein lind gesotten seyn, als wann mans essen wolt, auch darunter hacken, sammt dem weissen, das soll man von der schaalen herab schaben, je kleiner mans hackt, je besser ist es, darnach wann man schier essen will, muß man eine gute fleisch-suppe daran giessen, doch nicht zu viel, daß fein dicklicht wird wie ein brey, hernach auff ein kohl-feuer gesetzt, und alleweil gerührt, bis fein heiß wird; es muß aber nicht sieden, es wird sonst hart, es wird schön weiß und gar gut.

66. Schüssel-muß zu machen von mandeln.

MAn soll zwey hand voll mandeln auff das kleinest bereiten, wohl zuckern, und in vier eyr in oberer milch zerschlagen, und daran giessen, daß es in der dicke sey wie ein strauben-teig, darnach die schüssel mit schmaltz schmieren, den zeug darein giessen, und auff dem kohl-feuer sieden lassen, bis es fest wird.

67. Ein gutes müßlein von hüner-lebern.

MAn soll die schön ausgewässerten lebern gar schön und klein hacken, eins oder zwey eyer, und obere süsse milch daran giessen, und es in einer schüssel oder pasteten-tiegel fein gemach lassen auff einem kohl-feuer sieden, nicht zu lange, daß nicht zergeht.

68. Māy-muß zu machen.

MAn soll ein rechten guten kinder-brey oder muß machen, nicht gar eine pfanne

pfanne voll, wie man einem kinde von einem jahre macht, und solches auf eine schüssel thun, weils noch warm ist, und 4 kreutzer-stritzel oder dreyer-klümplein butter darunter schneiden, und gar wohl abrühren; die butter muß man nach und nach darein rühren und wohl zuckern, und ein löffel voll frisch wasser darüber giessen, man muß länger dann eine stunde rühren, ie länger mans rühret, ie besser ist es, darnach muß mans wieder auff eine schüssel thun, fein hoch auff einander, und mit blümlein bestecken.

69. Ein gutes semmel-muß oder brey.

ERstlich nimm schmollen oder das weiche von einer harten semmel, weichs in wasser, drucks fein trucken aus, brösels klein/ darnach nimm einen löffel voll schmaltz, rührs, bis es weiß wird, hernach nimm 2 eyer-dotter darunter, und zwey eyer mit dotter und klar, rührs gar wohl ab, darnach nimm klein geschnittene citronen-schaalen, aber daß das bittere darvon kommt, nimm auch zucker nach dem geduncken, setz es in eine schüssel auff ein kohl-feuer, und oben auff auch ein kohl-feuer, es ist ein gutes speißlein.

70. Das mandel-milch-muß zu machen.

NImm eine hand voll mandeln, ziehe ihnen die haut ab, und stoß sie auffs allerkleineste, drücks mit einer guten neu-gemolckenen milch, oder sonsten guten sahn-milch durch ein tuch, es muß dieser milch so viel seyn, als man zu dem muß bedarff; wann die mandeln wohl durchgedruckt seyn, hebt mans auff, und zuckert die milch, und macht mit einem schönen mehl in einem tiegel ein kinds-muß, wann das muß anfängt zu sieden, so rührt man die gestossene mandeln, wo nicht alle, doch was beliebt, auch darein, zuckerts wiederum, wañ man will, daß es eine rechte süsse bekommt, und mañ muß sehen, daß das muß nicht gar zu dicke wird.

71. Aepffel-muß.

NImm saure äpffel, schäls und schneids blätlein weise in einen topff, gieß wein daran, laß also an einem kleinen kohl-feuer sieden, und wann sie weich seynd/ so schlags durch ein sieb, nimm ein viertel-pfund klein gestossene mandeln darunter/ 2 eyer-dotter, und 2 löffel voll gute obere milch, ein stück butter, zuckers, unten und oben kohl-feuer, und laß es backen/ wie ein ander muß.

72. Ein kalt muß von eyern und milch.

NImm milch, und schlage eyer darein, siede es wie eyer milch, und schütts auff ein tuch, laß wohl verseyhen, thue auch milch-sahn und zucker darein, laß wohl erkalten, richts in eine schüssel, und laß kühlen, bis du es zu tische tragen wilst.

73. Ein erdbeer-muß.

TReibe die erd-beer durch mit wein, nimm ein gerieben hauß-brodt, und röst es im schmaltz, gieß die erd-beer daran, zuckers, und laß sieden.

74. Fisch-muß.

NImm von einem brat-fisch, es seye ein fisch, wie er wolle, das fleisch davon, hacke ihn klein, treibe ihn mit einem wein durch, nimm ein wenig mehl, röste es im schmaltz, giesse es an den durchgeriebenen fisch, thue ingber, zimmet, saffran und zucker daran, lasse es einen sud thun, und richte es dann an.

75. Ein grieß-muß.

GIeß etwas meth in einen hafen oder topff, laß ihn auffsieden, und rühr den grieß darein, doch daß er nicht knotticht werde, mache ihn nicht zu dicke, auch nicht zu dünne/thue wein-beerlein, oder kleine rosinen, ingber, pfeffer, saffran darein, und wann du es anrichtest, so bestráue es mit zucker.

76. Ein lungen-muß.

NImm eine kälber-lunge, laß sie sieden, hacks, thue es in eine schüssel, nimm eine hand voll wein-beerlein, auch so viel gerieben brodt, 5 eyer, würtze es wie du wilst: darnach thue etwas schmaltz oder speck in eine pfanne, schlag die lunge in ein netz, und halt es in der pfanne über ein kohl-feuer, daß fein langsam ausbäckt, und nicht anbrennt, und weñ fein rösch ist, richts an, und mach ein brühlein darüber nach deinem gefallen.

77. Ein braunes muß von feigen.

NIm̃ feigen, weinbeeren oder weintrauben und birnen, schäls und schneids, daß mans möge braun machen im schmaltz, und machs wieder trucken im mehl, thue sie in eine pfanne mit heissem schmaltz oder speck, und weñ sie braun seynd, so thue sie heraus, und laß erkalten: drücks darnach zusammen, daß das schmaltz wieder darvon kommt, hacks darnach klein, giesse guten welschen wein daran, auch zucker und gut gewürtz, laß sieden, giebs kalt.

78. Ein müßlein für krancke.

NImm 4 oder 5 eyer-dotter, klopffs in ein pfännlein, gieß wein daran, daß eine gleiche dicke gewinnt, thue zucker daran, laß sieden.

79. Reiß-koch oder muß zu machen.

NImm reiß, siede ihn in einer milch, schlag ihn durch, und schlag eyer daran, biß es genug ist, schmier eine schüssel mit butter, schütts drein, zuckers zuvor, thue unten und oben kohl-feuer, daß es braun wird, wann du es nicht gar essen thust, so schneid dünne schnittlein, und backs in heissem schmaltz, so hast du wieder ein gerichte.

80. Ein strauben-muß.

BAcke sträublein fein rösch, hack sie klein, und rösts im schmaltz, gieß eine dicke milch daran, hast du nicht genug milch, nimm wein, würtz es mit saffran, ingber und zucker, machs wie ein wein-muß.

81. Ein wein-muß.

NImm semmel, röste sie im schmaltz, schlag 4 eyer daran, klopffs, gieß wein daran, thue zucker, saffran daran, laß sieden.

82. Ein zwetschken-muß.

NImm die zwetschken und siede sie in wein/ wann sie weich seynd, so zwinge sie mit wein durch, zuckers, nimm eine geriebene semmel, röste sie im schmaltz, rührs darunter, und laß sieden.

83. Hüner-koch oder muß.

NImm das weiß-gebratene von einer henne, stoß oder hack es klein, treibs mit einer fleisch-suppe durch, so nicht sehr gesaltzen, rühr 5 eyer-dotter darein, brenne es mit schmaltz ein wenig ein, zuckers, und mach ein koch oder muß daraus.

84. Stock-oder wasser-muß.

NImm 8 oder 10 eyer, darnach du viel muß machen wilst, dann ein wenig rosen-wasser, zucker, und eine gute obere milch oder sahne, schlags mit den eyern gar wohl ab, saltz es wenig, alsdann laß wasser in einem tieffen kessel sieden, setz das obige in einem hafen oder topff in das siedende wasser hinein, decks fleißig zu, rührs nicht, biß das muß zusammen geht, es muß eine gute stunde in dem siedenden wasser stehen, nur daß das feuer nicht gar zu groß darbey sey, sonst legt sich das muß an dem boden, ist die milch gut, so wird das muß fein oben auff einander in dem hafen wie ein stock; ist sie aber nicht gut, so wird es gar wässerich, wann das muß zusammen gangen, so heb es aus dem wasser heraus, und faß es mit einem schaum-löffel auff eine schüssel heraus, daß fein auffgehäufft auff einander liege, setze es in keller, laß kühle werden, besteck es mit blümlein, und giebs also auff die tafel, wofern es etwas wässerich ist, so truckne es mit einer semmel-schmollen auff, es ist eine gute kalte speise.

85. Mandel-reiß-muß.

MAn muß den reiß sauber lesen, waschen, und wieder dörren, daß er sich stossen läst, darnach muß man ihn durch ein sieb fähen, hernach nimmt man das reiß-mehl und die mandeln, und rührts mit einer milch in einer schüssel fein glatt ab, und kochts auff einem kohl-feuer, laß gar gemach sieden, und ehe mans anricht, muß man ein wenig butter daran legen, und zuckern, und darnach einen sud thun lassen.

86. Ein muß von rebhüner-mägen und leberlein.

NImm leber und mägen samt wenigem fleisch von reb-hünlein, hacks gar klein, schlag eyerdotter daran, uñ eine gute süsse milch, daß es wird wie ein schüssel-muß, thus in eine schüssel, laß fein gemach auf einem kohl-feuer sieden, so ist es fertig.

87. Das kalte auffgelauffene kinder-muß.

MAch ein rechtes kinder-muß, nicht gar eine pfanne voll, wie mans einem kinde macht bey einem jahr, thue es in eine grosse zinnerne schüssel, weils noch warm ist, nimm 4 stritzel oder klümplein frische butter, rühr eines nach

dem andern mit einem saubern löffel wohl ab, so offt etwas butter, auch allezeit ein löffel voll rosen-wasser mit zucker darunter, kosts, ob es süsse genug ist, du musts eine gute stunde rühren, thue es wieder in eine andere schüssel, machs fein hoch auff, und bestecks mit blumen.

88. Ein auffgelauffenes fahm-koch oder schaum-muß.

NImm salse, oder titsche, brühe, von welchem obst dir beliebt, zwey löffel voll, (doch merck, daß die salse nicht mit honig / sondern mit zucker gesotten sey) rührs bey einer halben viertel-stunde, dann nimm von zwey eyern das weisse, schlags oder rührs wohl ab, nachmahl schütts unter die abgerührte salse, rührs wiederum ein wenig, dann nimm wieder das weisse von 2 eyern, verfahre damit, wie oben gesagt, und also ferner, bis du 12 eyerklar darein gerührt hast, letztens rühr alles zusammen, eine gute halbe stunde auff einer seiten, ohne veränderung, wann es anfängt auffzugehen, drücke den safft von einer frischen lemonie darein, machs mit zucker süsse, schneide auch etwas weniges von den schalen klein, und thus darunter, wann es dann wohl auffgangen, so faß es auff ein dorten-blätlein, und backs in der dorten-pfanne fein kühl, oben und unten ein wenig glut oder kohl-feuer, richts mit dem blätlein an, zuckers, du kanst es auch mit bluhmen ziehren.

89. Wein-beerlein oder klein rosinen-muß.

NImm weinbeerlein oder kleine rosinen, wasche sie sauber, stoß sie in einem mörsel samt einer gebähten semmel-schnitte, wanns genug gestossen, so schlags durch mit wasser und wein, schütts in heisse butter, laß sieden, bis dick wird, thue zucker daran, so viel als genug ist; den gesunden giebt mans kalt, denen krancken aber warm.

90. Lemonien-koch oder muß.

NImm semmel-schmollen oder das weiche nach belieben, siede es in einer rindfleisch-suppe weich, thue es in eine schüssel, drücke lemonien-safft darauff, und lege zucker darein, doch daß die säure etwas vorschlage, nimm ein wenig butter und reibe das gelbe von lemonien-schalen darzu, laß gegen eine halbe viertelstunde sieden.

91. Ein anders mit ambra.

NImm ein eyer-dotter, lemonien-safft und zucker, spridels oder querdels ab in rindfleisch-suppen, alsdann nimm etwas mehl, röst es ein wenig im schmaltz oder speck, thue das geröste zu dem vorigen, spridels oder querdels stets, daß es nicht zusammen läufft, und laß ein wenig sieden, wilst du es etwas wohlriechend haben, so laß einen tropffen ambra-geist, oder sonst einen, was du für geruch haben wilst, darein fallen.

92. Zimmet-muß.

SChneide die rinden von einem alt-gebackenen groschen-brodt um und um herab, damit keine schmolle oder weiche krume daran bleibe, reibs auff einem

nem reib-eisen, thue es in einen weiten weidling oder tiegel / thue 4 oder 6 loth zimmet, 6 gantze eyer, und von 6 eyern das klare darzu, zuckers auch, biß es genug ist, rührs eine gute stunde, je länger je besser, wilst du, so kanst du auch rosen-wasser und ein wenig tragant darein thun, so fällt das muß nicht nieder, wanns genug gerührt ist, schütts auf eine grosse mit schmaltz geschmierte schüssel, thue einen grossen reiff darüber, unten wenig, aber oben viel kohl-feuer, damit es sich von unten nicht anbrenne, oben aber ehender auffgehe.

93. Noch ein anders mit mandeln.

NImm ein pfund schöne mandeln, schwölls in heissem wasser und schäls, stoß klein, hernach nimm eine meßingene pfanne, thue so viel zucker als mandeln darein, truckne es wohl ab in der pfanne, doch daß du es nicht verbrennest, nim̃ klein gestossenen zimmet darunter, daß gantz braun wird, rührs unter einander ab, treibs durch ein höltzernes reiterle oder durchschlag (so wird es gewürmlet) gleich auff die schüssel, daraus man isset, man muß hübsch auffgupffen, und nicht mehr umrühren, darnach schneide eingemachte citronen gewürffelt, sträue es um und um auf das muß, setze es in eine dorten-pfanne, laß es ein wenig übertrocknen, ziehre es mit zucker oder bluhmen.

94. Butter-koch oder muß.

NImm auff eine grosse schüssel ein pfund gute frische butter, wasche sie wohl aus, truckne sie wohl ab, daß sie nicht naß bleibe, lege sie in einen weidling oder schüssel, rühre sie, bis sie groß auffläufft, nimm 24 eyerdotter, rühr einen nach dem andern darein, wann alle darinnen, nimm zucker, das genug ist, rührs wiederum eine weile, schmiere die schüssel und reiff, gieß das koch oder muß darein, oben und unten kohl-feuer, backs bey einer halben stunde, damit es eine schöne farbe bekomme.

95. Spanisch äpffel-muß.

NImm schöne grosse äpffel, schneide rundte blätlein bis auff die kerne, schmier eine schüssel wohl mit butter ein, lege die äpffel-blätlein darauff, so offt eine lage äpffel, so offt besträue sie mit zucker und zimmet, nimm ein wenig frische butter darzu, also mache die schüssel biß sie gantz voll ist, backs auff einem kohl-feuer, bis sie weich und braun werden.

96. Semmel-muß mit einem eingerührten.

NImm 5 eyer, 2 stritzel oder klumpen butter, 1 seidel süsse obere milch, mach ein lindes eingerührtes daraus, nimm um 1 kreutzer oder dreyer semmel, schneide die rinde darvon, weichs in gute süsse milch, laß wohl anziehen, drücks hernach aus, legs samt dem eingerührten und einem gantzen ey, 1 stritzel butter in einen mörsel, zuckers und stoß wohl unter einander, alsdann schmier eine schüssel mit butter, schütts darein, mache oben und unten kohl-feuer, und backs.

97. Ein kräfftiges rosen=muß.

NImm eine hand voll groß oder kleine rosen, thue die knöpffe darvon, nimm semmel, die in wein geweicht ist, stoß sie darunter, treibs mit einem seidel wein durch ein enges sieblein, dann thue zucker, zimmet, nägelein und muscaten=blüthe darzu, laß sieden biß dick wird, du kanst auch an statt des weins eine gute hüner=suppe nehmen.

98. Ein diendel=koch oder barbes=beer=muß.

NImm barbes=beeren, so viel du wilst, die wohl zeitig seynd, treibs durch ein sieb, darnach thue das durchgetriebene in eine schüssel, rührs wohl, nimm von 8 eyern das weisse, spridel oder querdels in einem topff wohl ab, bis es ein lauterer schaum wird, darnach nimm mit einem löffel den schaum herab, so viel als ein ey ist, rührs unter das durchgetriebene, so lang bis du nichts mehr hast, zuckers, daß es fein süß ist, schmier eine schüssel mit butter, backs wie ein anderes muß.

99. Ein kirsch=muß.

NImm gedörrte kirschen, sieds in einem wein, schlags durch ein sieb, rühr 5 oder 6 eyer=dotter drein, zucker und zimmet=staub drein, schneide semmel länglicht, schmier die schüssel mit butter, und leg die semmel=schnitten darein, röste sie zuvor in schmaltz oder speck, schütt das kirsch=muß darüber, und backs wie das andere muß.

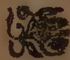
100. Ein dorten=muß.

NImm semmel=schmollen, weichs in guten wein, bis sie weich wird, darnach schlags durch ein sieb, und schlag vier eyer=dotter drein, rühr alles durcheinander und schlags durch, nimm ein wenig wasser darzu, schütts darnach in eine schüssel, leg ein wenig butter darzu, laß ein weil sieden, zuckers, und wann es genug gesotten ist, so leg wieder ein wenig butter drein, und laß einen sud thun, so ists recht.

101. Das falsche mantel=muß.

SIede grieß in einer milch, als wann du ein grieß=muß woltest machen, aber dicker, laß es kalt werden, alsdann nimm frisches schmaltz, treibs ab wie zu den schmaltz=knödeln oder klösern, wann du es abgetrieben hast, so rühr den bemeldten grieß mit dem schmaltz, so lang bis es glatt wird, alsdann nimm 4 eyer=dotter, und ein gantzes, rühr eines nach dem andern drein, und zuckers, backs in einer schüssel, unten und oben kohl=feuer.






Allerhand milch.

102. Gesultzte oder gallert-milch zu machen.

MAn soll von 10 eyern das klar nehmen, und mit einem spridler oder querdel ein löffel voll wasser zerschlagen, und darzu nehmen zwey mahl so viel süssen rahm oder sahn, zuvor in einem topffe sieden, und wieder überschlagen lassen, darnach die eyer klar darein rühren, gar wohl daß fein dick wird, und wohl zuckern, und auff eine schüssel legen, anrichten, und kalt geben.

103. Eine andere gesultzte oder gallert-milch.

NImm ein halb maaß dicke milch, thus in ein maaß-topff, saltz und laß sieden: darnach nimm das weisse von 10 eyern, klopffs, laß sieden, zuckers, schütte die zerklopfften darein, laß eine viertelstund fein gemach sieden, rührs nicht, bähe weisses brodt, legs in die schüssel, und sträue wein-beerlein oder kleine rosinen darauff, und thue die gesultzte milch darauff, setz, daß es fein kühl steht.

104. Die spanische milch zu machen.

MAn soll gute obere milch nehmen, einen guten topff voll, dieselbe sieden lassen bey einer viertelstunde, oder ein wenig mehr, darnach soll man sie in gar niedere oder seichte erdene geschirr giessen, und über nacht in einem kühlen keller stehen lassen, so wirffts eine haut auff, darnach soll man schöne gebähte semmel-schnitten nehmen, und in eine gute milch weichen, und auff eine schüssel legen und wohl zuckern, die häutlein fein mit einem abnehm-leffel abnehmen, und darauff fein dick auff einander legen, und allezeit zucker darzwischen sträuen, und also kalt geben.

105. Schnee-milch zu machen.

MAn soll auf eine schüssel von einem halben maaß oder drey seidel, gute süsse obere milch nehmen, und von 5 neu-gelegten eyern das klare, mit einem löffel gar wohl durch einander abschlagen, daß gar schaumicht wird, darnach gebähte semmel-schnitten in eine schüssel legen, zuckern, und ein wenig zimmet darauff sträuen, und den schaum von der milch darauff legen, gar hoch auff einander, je höher ie schöner ist es, wann die milch nimmer schäumt, so lang ein löffel voll darinn ist, soll mans nur wieder spridlen oder querdeln, so schäumts, doch muß die milch gar gut seyn.

106. Eine topff-milch zu machen.

MAn soll gar eine gute obere süsse milch nehmen, und drey gantze eyer wohl zerklopffen, und durch ein seyh-pfännlein oder durchschlag darein seyhen, und zum feuer setzen, und wann es bald will anheben zu sieden, käß-molcken in einer milch wohl zertreiben, darein giessen, und wohl rühren, und bey einem kohl-feuer stehen lassen, bis er sich gleich anhebt zu brechen, und zu einem topff

werden

werden will, darnach eine weil stehen lassen, und das töpffel abseyhen, und in die darzu gehörige mödel schlagen, die fein formirt wie ein löffel, und seynd von körbel-zäunen geflochten; und wenn das käß-wasser wohl darvon gesyhen ist, soll mans auff eine schüssel umstürtzen, und eine gute süsse milch daran giessen, man mags zuckern oder nicht.

107. Eine reiß-milch zu machen.

MAn soll gute obere milch nehmen, und reiß darinnen kochen, nicht zuviel, wann er nun anhebt zu sieden, muß man ihn nicht rühren, wann er anderthalb stund gekocht, so setzt sich das dicke am boden, so soll man die haut herab heben, darnach das durch ein dünnes tuch lauffen lassen, daß nichts von dem reiß darein kömmt, zuckern, aber nicht kalt lassen werden.

108. Die spanische milch, Nates genannt.

NImm zwey schwartze unglasirte weidling oder tiegel, je weiter sie seyn, ie besser wirffts auf; darnach nimm eine gantz neu-gemolckene milch, wie sie von der kuhe herkomt, seyhe, thue es in weidling oder tiegel, setz es auf eine glüende asche, thue aussen herum kleine glüende kohlen, und laß 4 oder 5 stunden stehen auff der glüenden aschen / wann sie gantz auslöscht, thut man wieder eine andere darunter, damit es allweil von unten gemach und gelinde wallt, nur nicht zu viel glut, sonsten wird die haut gleich hart und spree, aber fort alleweil, nur daß mans merckt, wallen, und wanns genug auffgeworffen, 4 oder 5 stunde muß gar gewiß stehen, nimms von der glut, setz es zugedeckt in keller, laß über nacht, nimm die obere dicke haut herab, legs auff eine schüssel übereinander, und zuckers, also ist es gemacht.

109. Mehr eine andere gute milch.

ERstlich nimmt man von der gestrigen milch den süssen rahm oder sahn, darvon ein seidel auff eine mittlere schüssel zu machen: mehr von der heutigen milch ein seidel, alsdann 2 löffel voll zucker, dieses alles in einem saubern topff wohl durcheinander gerührt, und in eine schüssel gegossen, hernach auf der glut einen sud thun lassen, damit es aber nicht angelegt oder angebrennt wird, also abgekühlt auff die tafel gegeben.

110. Eine gebackene milch.

ERstlich zerschlage ein ey, und zerlaß in einer pfanne ein schmaltz oder speck, daß die pfanne überall mit schmaltz wohl heiß werde, darnach laß die pfanne mit dem zerschlagenen ey überlauffen, daß ein boden werde, gleichwie man sonst ein blätlein zu einem eyer-kraut macht, also muß die pfanne inwendig überzogen seyn, alsdann nimm gar eine gute milch, 5 oder 6 eyer, darnach die pfanne groß ist, zerschlag sie und zuckers, thue es in die pfann, unten und oben glut, daß es werde wie ein schüssel-muß.

111. Gesultzte oder gegallerte mandel-milch auf allerhand farben.

NImm gestossene mandeln, die treib durch mit wasser, darinnen haus-blase gesotten ist, alsdann nimm das grüne von petersilgen, hacks gar klein, nimm den dritten theil von einer mandel-milch, zuckers und sieds in einer pfanne, seyhe es hernach durch, so wird es grün, nimm dann die zwey theil, die sied auch in einer pfanne, zuckers wohl, gieß den halben theil in eine andere pfanne, laß es also weiß bleiben, den dritten theil mache gelbe mit saffran, so hast du drey farben, laß bestehen oder gelieffern, wanns gestanden ist, so heb es in ein heiß wasser, stürtz auff ein blechenes blätlein, schneids alsdann nach der länge auff eine schüssel nach deinem belieben.

112. Ein ygel von mandeln.

NImm gute mandeln, stoß sie und thue sie in einen saubern topff, und giesse gute dicke milch daran von mandeln, rührs mit einem höltzlein, laß fein gemach einsieden, alsdann thue es heraus in ein eyer-körblein, laß wohl verseyhen: darnach nimm abgezogene mandeln, schneide sie nach der länge entzwey, vergülds, und bestecke den mandel-teig damit, den du gesotten hast, mach eine form daraus wie ein ygel, zucker ihn, darnach lege ihn in eine schüssel, gieß eine gute mandel-milch daran.

Von allerhand sultzen oder gallerten.

113. Hecht-sultz oder gallert zu machen.

NImm einen grossen hecht, schneide ihm die haut sauber weg, schneide ihn zu stücken, laß ihn eine stunde im saltz liegen, nimm guten wein-eßig, und erbis-suppe in einem topffe, etliche geschälte zwiebel-häpel / pfeffer, ingber, muscaten-blüthe darein, auch haus-blase, laß eine gute weile einsieden, alsdenn den fisch gesaubert, und in die suppe gelegt, fein gemach sieden lassen, zuckers dermassen, schau, daß es die rechte säure hat vom essig, gilbs, wann er an die statt gesotten hat, seyhe die brühe herab, laß stehen, biß es sich setzt, lege die stücke in eine schüssel, seyh die brüh sauber durch ein tuch, gieß an den fisch, laß bestehen, wann du es gilbest, sträue wein-beerlein oder kleine rosinen und zirber-nüssel darauff.

114. Hollunder-sultzen oder gallerten zu machen.

NImm den hollunder, stoß ihn, und treib ihn durch mit wein und gewürtz, und mach es süß mit honig und zucker, rührs unter einander.

115. Pfeffer-kuchen-sultze.

NImm des leipziger pfeffer-kuchens eine tafel, schneide ihn würfflicht, giesse 4 maaß wein darein, lasse ihn 2 oder 3 tage daran weichen, setze ihn darnach zum feuer, und laß einen wall oder sechs thun, zwings durch, thue daran ziṁet, saffran, ingber, pfeffer, muscaten-blüthe, laß noch einen wall thun, so ists recht.

116. Ein sultz- oder gallert-muß zu machen.

NImm eyer, thue das weisse darvon, klopff das gelbe, zuckers, setze milch über das feuer, und laß sieden, und wanns anhebt zu sieden, so schütt das gelbe von eyern darein, und ein wenig kalt wasser, auff daß es zusamen läufft, darnach thue es in ein eyer-käß-körblein, laß verseyhen, legs darnach in eine schüssel, und nimm das eyer-klar, klopffs wohl, thue zucker daran, darnach nimm einen guten milch-rahm oder milch-sahne von einer dicken milch, laß sieden, thue das eyer-klar darein, und laß so lange sieden, als ein hart paar eyer, darnach gieß es darüber in die schüssel, und laß kalt werden.

117. Eine nuß-sultze oder gallert zu machen.

NImm geschälte nüß- und semmel-mehl, das weisse von einem hart gesottenen ey, stoß alles wohl unter einander/ und treibs durch mit wein, saltze und würtze es, so wird eine gute sultzen oder gallert daraus, die man zu gebratens isset.

118. Sultz oder gallert über fisch zu machen.

ERstlich nimm die fische und schüppe sie, siede sie mit wein und wasser ab, doch nicht gar allerding, saltze sie auch, nimm abgezogene mandeln, und stosse sie klein, zwinge sie mit gutem wein durch, und lege die fische in eine schüssel, nimm darnach die durchgetriebene mandeln, thue ingber, pfeffer daran/ laß sieden, und gieß darüber, laß kalt werden.

119. Kirsch-sultze oder gallert.

NImm zeitige kirschen, und stoß sie mit samt den kernen/ treibs durch wie ein sultze oder gallert, und da sie zu dicke wolte werden, so giesse guten wein daran, würde sie aber zu sauer, so zuckere sie.

120. Eine Kummel-sultz oder gallert über einen hecht.

NImm einen hecht, der 5 gute stücke giebt, theils von einander, saltz ihn ein, wann er eine stunde im saltz gelegen, wasche ihn gar sauber, daß nichts schleimiges daran sey, thue ihn in einen glasirten topff, gieß darauff 3 maaß guten starcken hungar. wein, 1 maaß wasser, 1 seidel eßig, darnach nimm groben ingber, muscaten-blüthe, zimmet, binds in ein läpplein von leinwand, legs darzu, wann der fisch ein wenig verschäumt hat, leg 6 loth zerschnittene hauß-blase darzu, laß also fein stätt sieden, so wirds lauter: den hecht soll man auff einen dreyfuß setzen, damit er um und um siede, wann der fisch genug gesotten ist, leg ihn auff eine schüssel, wohin du die sultz giessen wilst, die sultz aber laß länger sieden, versuche etliche tropffen auf einem zinnernen teller oder löffel, wann es gestehet, ist es genug gesotten, dann gieß es durch ein weiß wollenen sack, laß von sich selbst durchrinnen, gieß über den fisch, bestecke es mit geschwöllten und gereinigten mandeln, und stell es in keller, so gesteht es.

121. Mandel-sultz oder gallert.

NImm mandeln, stoß sie klein, treib sie mit einer warmen milch durch, thue es in eine pfanne, thue hauß-blase darein, sied die mandel-milch und hauß-blase mit einander, daß fein dicke wird, gieß in eine schüssel, daß es gestehe.

122. Zimmet-sultz oder gallert.

NImm ein halb maaß süssen wein, muscateller oder malvasier, thue zucker darunter, hernach nimm ein paar löffel voll scharffen eßig, 3 oder 4 löffel voll süsse milch darunter, laß dieses unter einander warm werden, so bricht der wein die farbe, alsdann seyhe es durch ein dickes tüchlein, wann es klar gesyhen, giest man das zimmet-öl und hauß-blase darunter, die hauß-blase muß vorhero klar gesyhen werden, auff 1 halbe nimmt man 1 loth hauß-blase, wenns fertig ist, so giest mans finger-dicke, und lästs gestehen, darnach schöpfft mans löffel voll in das geschirr, daraus mans isset.

123. Rothe korn-blumen-sultze oder gallert über forellen, oder andere edle fische.

NImm ein seidel rothen wein, und so viel wasser, nimm die rothen korn-blumen, binds in ein saubers tüchlein, lege zucker darzu, laß sieden biß wohl prudelt, alsdann gieß auff gesottene fehren oder sälbling, oder andere edle fisch.

124. Eine gute sultze über karppen.

SIede den karppen in eßig und wasser, doch daß der eßig wohl vorschlägt, thue auch zwiebel, pfeffer, muscaten-blüthe und nägelein darzu, laß also sieden bis genug, richts auff eine schüssel, ziehrs mit länglicht geschnittenen mandeln, und laß gestehen.

125. Krebs-sultze oder gallert.

NImm abgesottene krebse, reinige und stoße sie in einem mörsel, schlags mit gutem klaren wein durch, nimm andere gesottene krebse, und laß die durchgetriebene suppe sieden, wanns siedet, thue die krebse darein, laß einen kleinen sud thun, thue auch gewürtz darzu, richts auff eine schüssel, bestecks mit mandeln und wein-beerlein oder kleine rosinen, und laß also gestehen.

126. Eine rechte rummel-sultze oder gallert.

NImm guten weissen wein, gieß ihn in einen neuen überzinnten kessel, thue gantzen zimmet, schönen weissen canarien-zucker, ein klein wenig gantzen pfeffer, 3 oder 4 stücke ingber drein, laß es durch einander sieden, wann es wohl gesotten, so nimm es weg vom feuer, wirff 3 oder 4 gran bisam und ambra darein, nimm schöne weisse hauß-blase, zerklopff sie wohl, weiche es in wasser einen tag oder zwey, so wird es weich, thue es in ein neues geschirr, gieß das wasser darvon, gieß ein halbes seidel saubers wasser darauff, laß es ge-

mach zergehen auff einem kleinen kohl-feuer, es muß aber nicht sieden, streich es durch ein neues härenes sieb, gieß es in die sultze oder gallert, theile die sultze in drey theil, thue turnasol in ein theil, oder blaue veilgen-safft, den anderen theil laß wie er an ihm selber ist, zum dritten theil nimm mandeln, stoß sie wohl, streich sie durch mit der sultzen, so wird sie schön weiß, gieß eine iede farbe besonder in ein geschirr, richte die farben durch einander an, bestecke es mit zirber-nüßlein, und gieb es, man füllt es auch in ausgeschählte limonien oder pomerantzen-schaalen.

NB. Neben dieser sultzen seynd gar vielerley in dem artzney-buche zu finden, welche in dessen register im wort sultze oder gallert können nachgeschlagen werden.



Von allerhand würsten, knödeln oder klößern und strudeln, ꝛc.

127. Kälberne würste zu machen.

MAn soll kälbernen braten, samt viel kälbernem fett klein hacken, und darunter mischen, eine gesaltzene lemonie, auch eine semmel-schmollen oder weiches von semmel, in obere milch geweicht, auch pfeffer und majoran, darnach ein kälbernes netzlein, das gehackte darauff schlagen, feine kleine würstlein daraus machen, mit einem faden binden, und auff dem roste braten.

128. Würstlein von capaun- und hüner-lebern.

MAn soll die lebern und fett von capaunen klein hacken, pfeffern und gar linde saltzen, eine gute obere milch daran giessen, und von einem spanfärckel die grösten därmer einfüllen, und in heissem wasser ein wenig überbrennen, darnach auff einen rost legen.

129. Hirsch-würstlein zu machen.

MAn soll einen gar saubern schweiß oder blut vom hirschen auffheben, darnach ein jungfrau-brätlein klein hacken, von rindernem fett etwas gewürffelt schneiden, ziemlich viel, und darunter mischen, auch so viel schweiß oder blut darein seyhen, daß fein roth wird, darnach pure obere milch darzu nehmen, daß fein dicke wird wie zu den leber-würsten, darnach saltzen und würtzen mit pfeffer, ingber und gestossenen muscaten-nüssen, und in den fettten maß-darm vom hirsche einfüllen, der zuvor sauber gereiniget ist, darnach in einem heissen wasser übersieden, auff einem roste bräunen, und auff grüne blätter anrichten.

130. Ein

130. Ein äpffel-pfäntzel oder küchlein.

NImm äpffel, schäl und schneide sie gewürffelt, und mache einen teig mit etwas wein, und ein ey daran, dünne wie ein strauben-teig, und rühre die äpffel darunter, zuckers ein wenig, laß einen schmaltz in einem tiegel heiß werden, schütt es drein, unten und oben muß kohl-feuer seyn.

131. Mandel-käße.

NImm mandeln, so viel du wilst, mach eine mandel-milch, die gar schön gesyhen ist, auff ein pfund mandeln 4 loth hauß-blase, damit mans stärckt, man muß von erst die hauß-blase in wasser sieden, und mit demselbigen wasser must du die mandel-milch durchtreiben, etliche nehmen die mandeln dicke, und treiben sie durch, aber es gehet nicht gerne, oder durch eine pfeffer-pfanne nicht mit hauß-blase gestärckt, alsdann zuckers wohl, laß sieden so lang als zwey eyer sieden müssen, so gieß in eine form, wo man die eyer-käß pflegt darein zu giessen, setz daß kalt stehet, wann es gestanden ist, must du den model in ein heiß wasser setzen, so geht es besser heraus, richts in eine schüssel, gibs kalt, gieß zuvor eine kalte mandel-milch darüber, sie darff nicht mit hauß-blase seyn, gieß die milch nicht, daß es drüber gehet, so siehet man die form des käses, nimm viel zucker.

132. Ein eyer-käß zu machen.

NImm eyer, so viel du wilt, klopffe sie wohl, giesse ein wenig rosen-wasser darein, nimm eine gute dicke milch in eine pfanne, würff zucker darein, wanns siedet, so giesse die geklopfften eyer darein, laß einen wall oder etliche thun, schau, daß nicht hart wird, thue es darnach in ein körblein, gibs kalt, man kans auch wohl mit mandeln bestecken.

133. Ein anderer eyr-käß zu machen.

NImm mandeln, so viel du wilst, petersilgen oder majoran, stoß alles klein, gieß gute milch daran, schlags durch, darnach nimm eyer und milch, rührs wohl durcheinander ab, zuckers, laß es zu einem linden topffen zusammen, schlags in ein model, behalts warm, und wann du es anrichtest, so brenn ein wenig heiß schmaltz darauff, so ist es fertig, man machts auch von lauter eyr und milch, und ein wenig weinbeerlein oder kleine rosinen.

134. Knöpfflein von fischen zu machen.

ERstlich siede die fische, wie sie seyn sollen, klaube die gräten darvon, hacke den fisch klein, saltze und würtze ihn nach deinem gefallen, welgere es im mehl, und lege es in einen heißen schmaltz, backs, und mache ein brühlein mit wein und geriebenem pfeffer-kuchen, gilb es mit saffran, und mach es ein wenig süß, so seynd sie gut.

135. Mandel-knödel oder klößer zu machen.

NJmm mandeln, laß klein stossen, thue geriebene semmel darzu, und zwey eyr-dotter, und frische butter, und rührs gar wohl ab, zuckers, backs in schmaltz, und mach eine weixel-oder kirsch-suppe darüber.

136. Semmel-knödel oder klößer.

REibe eyer-bretzel oder eyer-semmel so viel du wilst, schlag 6 oder 7 eyer daran, rührs wohl durch einander, brenn ein wenig heiß schmaltz daran, so werden sie fein locker, back sie in schmaltz, man muß sie fein kühl heraus backen, mach ein süß süpplein darüber, so seyn sie recht.

137. Speck-knödel oder klößer zu machen.

NJmm speck, schneide ihn klein gewürffelt, darnach laß ihn ein wenig zergehen, weiche semmel in milch, so als wie sonst zu andern knödeln oder klößern, nimm darnach den zergangenen speck und semmel, grünes kräutlein, auch wenig grieß, saltz, machs, nimm ein oder zwey eyer, schlags darunter.

138. Gefüllte weixel-oder kirsch-semmel zu machen.

NJmm eine oder zwey semeln, so viel du auf einen tisch geben wilst, schneide die rinde darvon, höle die semel aus, laß ein wenig in einem heissen schmaltz anlauffen, darnach nimm die weixel oder kirschen, von den dürren, setze sie zu, wann sie schier gesotten seynd, so nimm den halben theil von den gesottenen kirschen, röst sie wohl im schmaltz, wann sie schier geröst seyn, alsdann nimm ein wenig geriebene semmel auch darzu, wann du gerne wilst, zuckers wohl, und sträue zimmet staub darauff, alsdann in die angeloffene semmel gefüllt, wie man die semmel heraus holt, alsdann muß man ein blätlein wieder darauff setzen, leg als dann die semmel auff eine schüssel, und nimm die übrigen weixel oder kirschen, schlags durch, und gieß über die semmel, laß einen stücklein küchen-zucker darein versieden, und wann mans schier will anrichten, so sträue zimmet-staub darauff.

139. Würste in der fasten.

NJmm äpffel, schwinge sie im mehl, und backe sie, stoß darnach in einem mörsel, thue wein-beerlein oder kleine rosinen-latwerge daran, und mach einen teig mit milch und mehl an, wie zu den gewollnen küchlein, welgers wie plätze, nimm die fülle, thue zimmet und ingber daran, und backs im schmaltze.

140. Kälberne würste zu machen.

NJmm eyer und milch-rahm durch einander eines so viel als das andere, klopffs alles wohl durcheinander, gewürtz mit pfeffer, ingber, muscatenblüthe, saffran, auch grünes kräutlein was dir beliebt, nimm ein halb oder gantz kälber-brüstlein, das wohl weich gesotten ist, hacks klein, thue es auch darunter, nimm den magen vom kalbe, ein oder zween, füll die fülle darein, nehe es zu, überbrenns an die stett, nimm darnach das wämpel, und mach

flecklein

flecklein daraus, oder sonst andere flecke, so schneid eines zu vier stücklein, und legs zum flecken, wann du sie anrichtest, oder mach ein eyer-suppe darüber, wie über die bräßlein.

141. Schweinerne knödel oder klößer zu machen.

NJmm frisch schweine-fleisch, frischen speck, hacks alles durch einander, als wann du brat-würste machen wollst, aber kleiner, mach darnach mit semmel und eyer, auch kräutlein, als wie die kälberne knödel oder klößer.

142. Frittada zu machen.

NJmm allerley grüne kräutlein, spenat, salbey, schnitlauch, junge grüne zwiebeln, frauen-blätter, wasch alles aus, hacks klein untereinander, schlag etliche eyer darein, auch 3 oder 4 löffel voll mund-mehl, 2 löffel voll milch-rahm, allerley gewürtz, roßmarin, pfeffer, nägelein, muscaten-blüthe, und sardellen, oder pickelhäring klein geschnitten, und wohl durcheinander gerührt, schütt alles in ein heisses schmaltz in eine weite pfanne, setz es auff ein glütlein oder kohl-feuer, oben auch ein wenig glut, so wird es fertig.

143. Ein gutes eyer-pfäntzel oder küchlein zu machen.

NJmm semmel, schneide gewürffelte bröcklein daraus, röste sie im schmaltz, nimm darnach eine gute milch und eyer, zuckers, schlags wohl durch einander ab, gieß in die pfanne zu den gerösten bröcklein, laß kühl auff einer heissen asche langsam ausbacken, mach oben auff ein wenig kohlfeuer, gibs auff die tafel als ein pfäntzel oder küchlein.

144. Reiß-knödel oder klößer.

NJmm gesottenen reiß und gestossene mandeln durch einander, zuckers, und schlag eyer-dotter daran, mache knödel oder klößer daraus, und back es im schmaltze.

145. Mandel-knödel oder klößer.

LAß die mandeln klein stossen, thue eine geriebene semmel darzu, und 2 eyrdotter samt etwas frischer butter, rührs wohl untereinander, zuckers, backs im schmaltz, mach ein süß süpplein darüber.

146. Knödel oder klösser von jungen oder alten hüner-fleisch.

NJmm das breite von gesottenen hüner oder jungen andern fleisch, hernach nimm semmel-schmollen, so viel als des fleisches ist, hacks klein, schlag 2 eyer daran, würtz es mit muscaten-blüthe und pfeffer, mache knödel daraus, sieds in einer erbis-suppe, lege butter daran und laß sieden.

147. Aufgegangene semmel.

NJmm ein gutes mehl, 3 löffel voll gerben oder hefen, 2 eyer, 4 löffel voll milch, und ein wenig schmaltz, mache einen teig nicht zu dicke, arbeite ihn wohl ab, wann der teig wohl aufgegangen, gieß ein wenig milch in die dorten-pfanne, schneide den teig fein rund wie eine semmel, lege ihn in die dor-

ten-pfanne, mache oben und unten eine glut oder kohl-feuer, doch nicht zu viel, nach einer viertelstunde schaue erst darzu, backs fein bräunlicht.

148. Gezupffte knödel oder klößer.

NImm 3 stritzel oder klumpen frische butter, wie man sie um einen kreutzer oder dreyer kaufft, rührs wohl ab, alsdann brocke die schmollen oder das weiche von neu-gebackener semmel, so viel biß der teig wohl dicke wird, machs zu knödeln oder klößern, lege sie in eine kräfftige wohl gewürtzte suppe, und laß sie sieden, biß genug ist.

149. Auffgeloffene gerben oder hefen-nudeln.

NImm schönes mehl, gute milch, einen guten löffel voll gerben, 2 gantze eyer, und ein dotter, auch eines eyes groß schmaltz, laß unter einander warm werden, rührs unter das mehl, mach einen teig der sich würcken läst, daraus mach grosse nudeln auff ein bret, laß sie wohl auffgehen, hernach nimm eine grosse schüssel, gieß ein halb maaß milch darein, auch einen löffel voll schmaltz oder butter, laß untereinander sieden, leg die auffgegangenen nudeln darein, oben und unten gleiches kohlfeuer, so geht die milch in die nudeln, gib acht, daß sie sich nicht verbrennen, sondern nur braun werden. Kurtz vorhero, ehe du es anrichtest, schütte 1 oder 2 löffel voll milch-rahm oder sahne darüber her.

150. Milch-rahm oder milch-sahn-strudel. strudel ist eine mehl-speise.

NImm frische butter, laß sie zergehen, rühre 2 eyer-dotter uñ einen löffel voll milch-rahm drein, schütts ins mehl, rührs wohl ab, würcks und walcks aus, nach diesem streich butter über den ausgewalckten teig, über die butter aber wohl dicke milch-rahm oder sahne, legs zusammen wie ein strudel, brey und pappe, legs in eine schüssel mit guter milch, setze oben und unten eine glut, oder kohl-feuer, daß wohl braun werde.

151. Weixel-oder kirsch-knödel oder klößer.

SIede dürre weixel oder kirschen, biß sie weich werden, seyhe die suppe davon, löse die kern aus, hacke die kirschen klein, nimm einen guten löffel voll geriebene semmel darunter, diese must du aber vorhero im schmaltz oder butter lassen anlauffen, schlag ein ey daran, nimm zucker und zimmet, rührs unter einander, daß es ein fettes teiglein werde, mache kleine knödel oder klösser, besträu es ein wenig mit mehl, und backs geschwind in heissem schmaltz, sonst zergehen sie, lege die knödel in eine schüssel, daraus man isset, nimm die abgesyehene kirsch-suppe, zucker sie, und thue zimmet darunter, brenns ein wenig mit mehl ein, daß sie wohl geschmack werde, gieß die suppe auff die knödel, und laß auff einer gluth ein wenig sieden, doch must du nicht zu viel suppe daran thun.

152. Kirsch-würste.

MAch den teig an, und verfahre wie bey den kirsch-klößern, nur daß du den teig in würstel oder stritzel schneidest, und backs im schmaltze.

153. Aepffel-knödel, klößer oder strizel.

MAchs eben als wie von den kirschen gemeldet, allein die äpffel must du ein wenig im schmaltze rösten, wann du es backen wilst; besträue sie auch wohl mit mehl, damit sie nicht zerfallen, gibs trucken, oder mach eine suppe darüber von wein, wie auch zucker und zimmet, und gieß darüber.

154. Hecht-knödel oder klößer.

NImm ein gutes stück hecht, laß sieden, blätter ihn klein, und zerhacke ihn, mach von eyern ein eingerührtes, nimm grüne petersilgen, majoran, hacks klein, nimm auch schönes mehl darzu, mische alles durch einander, gewürtz es mit muscathen-blüthe, ingber und pfeffer, mache kleine rundte knödel oder klößer, sieds in einer petersilgen-suppe, und giebs.

155. Schlick-kräpffel, man kan sie auch zum belege auff die schüsseln brauchen.

MAn nehme 2 gantze eyer, schlags in ein mund-mehl, mach einen teig an, walge ihn dünne aus, fülle darein allerhand kräuter, was du wilst, oder gehackte kälberne brößgen und marcks, oder gehackte lunge, welches aber vorhero in butter muß geröstet werden, nimm wein-beerlein darzu nach belieben.

156. Schlick-kräpffel von krebsen.

MAn nehme 40 oder 50 krebse, wasche sie sauber aus, thue sie in einen hafen oder topff, gieß siedend wasser darüber, decks zu, und laß eine halbe stunde stehen, alsdann thue das wasser darvon, schäle die schwäntze und scheeren aus, nimm die schmollen von einer semmel, weiche sie in süsse milch, ein wenig grüne petersilge, hack alles klein unter einander, nimm eines eyes groß frische butter, laß sie in einer schüssel zergehen, schütt das gehackte darein, hernach nimm 2 eyer und schönes mehl, mach einen teig, walge ihn dünn aus, fülle das gehackte darein, gewürtz es mit pfeffer, muscaten-blüthe und saltz, mach schlick-kräpffel, übersieds gar ein wenig im wasser, legs auff ein sieb, daß sie wohl absincken, hernach legs in eine schüssel, nimm das beste von den krebs-schaalen, zerstoß es, und treibs mit guter milch durch ein sieb auff die schlick-kräpffel, lege 2 strizel butter daran, laß auff der glut oder kohl-feuer wohl einsieden, daß ein wenig suppe bleibet.

157. Eyr-kraut.

NImm wenig schmaltz in eine seichte pfanne, nur daß es den boden benetzt, schlag etliche eyer ab, darnach du viel machen wilst, saltze und pfeffers, schütt ein wenig von den abgeschlagenen eyern in die pfanne, allwo das schmaltz ist heiß worden, breite es über die gantze pfanne aus, daß ein schönes dünnes blätlein, und schön geröstet auff beyden seiten wird, verfahre also mit den eyern, biß alles auffgegossen ist, und gebacken, darnach schneide lange streifflein daraus wie kraut, thus in eine schüssel, gieß ein wenig

wein und wasser darauff, leg etwas frische butter daran, zuckers, und sträue wein-beerlein oder kleine rosinen darauff, laß es eine weile sieden.

158. Grieß-schöberle.

NImm frischen speck, hacke ihn klein, nimm darzu schönen grieß, 2 eyer und guten milch-rahm oder sahne, rührs durcheinander ab, backs, gibs trucken oder in einer suppe.

159. Speck-nocken. Nocken bedeutet auch eine mehl-speise.

NImm frischen oder gesaltzenen speck, hack ihn klein, und thue ihn in einer schüssel abtreiben, nimm darzu 2 oder 3 eyer-dotter, und ein gantzes ey, rührs auch darein, mache mit mehl einen teig an, wie zu nocken gehörig, saltz und schneids in ein siedend und gesaltzenes wasser, wanns überbrennt, legs in eine schüssel, besträue es mit geriebener semmel, oben und unten, brenns mit butter oder schmaltz ab.

160. Pfannen-kuchen.

NImm eyer, so viel du machen wilst, saltze sie, thue auch petersilge, zwiebeln, nach deinem belieben darzu, schlags wohl ab, thue frische butter in eine pfanne, laß sie wohl heiß werden, biß sie beginnt braun zu werden. (Wilst du den kuchen besser machen/ so kanst du das klare von eyern den halben theil darvon thun, uñ an statt dessen einen löffel voll milch-rahm nehmen) schütt die abgeschlagene eyer darein, mach ein hurtiges feuer darunter, und laß es backen.

161. Ein anderer mit speck.

BRate klein geschnittenen speck in butter und ein wenig wasser/ wann das wasser gantz ausgetrucknet ist, und der speck röthlich scheinet/ so gieß die obbesagte eyer darüber/ und laß sie schön ausbacken.

162. Noch ein anderer mit schincken oder häring.

LAß butter in der pfanne braun werden, schlag eyer wohl ab, und schütts darein, wann sie beginnen härtlich zu werden, so lege klein geschnittene stücken von schincken darein, oder häring, und laß also backen.

Von allerhand warmen speisen.

163. Die jungen schaaf-mäglein zu köchen.

DJe schaaf-mäglein müssen gereiniget seyn, darnach gesotten, daß sie nicht zäch seyn, darnach soll man kälber-rind- oder schaaf-fett, auch frischen speck klein hacken, darunter zwey hand voll geriebene semmel nehmen/ darnach man viel magen füllt, auch eine geröste zwiebel und petersilgen, darnach 2 oder 3 eyer daran geschlagen, eine obere milch auch pfeffer darzu thun, daß eine feine dicke fülle wird/ und die magen ein iedes an spießlein stecken, braten, und mit zerlassenem speck oder butter begiessen.

164. Be-

164. Gebackene hüner und tauben.

WAnn die hüner und tauben zergliedert seyn, soll man die beinlein wohl zerklopffen, und über nacht in ziemlich gesaltzen wasser legen, darnach mit gutem eßig besprengen, und wieder eine weile liegen lassen, darnach im mehl umkehren, und im schmaltz backen, und schöne grüne petersilgen in heiß schmaltz werffen, und gleich wieder heraus thun, und darauff legen, er bleibt schön grün.

165. Eine andere manier.

LAß gantz kleine hüner einen sud in rindfleisch-suppe thun, zerschneide sie in stücken, wältze sie in eyern, oder in einem darzu tauglichen teige, und backs im schmaltze, auff diese weiß kanst du auch frösche backen.

166. Hüner-oder junges fleisch in agres-oder stachel-beer zu kochen.

WAnn das hünlein sauber gereinigt, und zergliedert ist, soll mans mit heissem wasser überbrennen, und in eine schüssel legen, ein semmel-schnitten fein gewürffelt schneiden, und ein wenig im schmaltz rösten, muscaten-blüthe, zerstossenen pfeffer, und eine gute hand voll agres-beerlein oder unzeitige wein-beeren darzu thun, eine gute rind-fleisch-suppe daran giessen, und an die statt sieden lassen, wann mans will anrichten, butter darzu legen. Mit grünen erbsen kocht mans auch also.

167. Hünlein in einer schwartzen suppe.

MAn soll das blut von einem hünlein, oder von mehrern, in wein oder eßig aufffangen, das hünlein zergliedern, und im heissen schmaltz abbräunen, darnach in ein töpfflein thun, und einen sauern apffel klein hacken, im schmaltz rösten, und ein wenig geriebene semmel darzu, daran giessen wasser, wein, eßig, auch das blut, und sieden lassen, darnach darzu thun pfeffer, zucker, zimmet und nägel-staub.

168. Ein gutes essen von lebern.

MAn soll hüner-kälber-oder lämmer-leber klein hacken, samt ziemlich viel capaun-oder anderm fett und einer geweichten semmel-schmollen in obere milch oder sahne, und 2 eyer-dotter daran geschlagen, darzu nehmen majoran, petersilgen, muscat-nuß, pfeffer, uñ einen süssen milch-rahm, butter in einer pasteten-schüssel zergehen lassen, den zeug darein giessen, unten und oben glut geben, so laufft's auff, und wird gar schön locker, man muß es in der schüssel auff den tisch geben. Man machts auch also von kälbernen nieren.

169. Eine gute carabanda zu machen.

MAn soll ein hinderes bieglein oder keule abbraten, das fleisch von den beinlein ablösen, und klein schneiden, an dem langen beinlein braten lassen, und auff die schüssel legen, ein wenig mit eßig besprengen, eine frische lemonie mit samt den schalen daran schnitzlen, gar klein pfeffern und ein wenig

suppe daran giessen, und butter daran legen, und zugedeckt auff einem kohlfeuer lassen heiß werden.

170. Ein gutes lämmernes dämpff-brätlein.

MAn soll ein hübsches stück lamm-fleisch nehmen, dasselbe auff dem rost abbräunen, zuvor mit saltz besprengen, darnach in ein töpflein thun, und darzu viel äpffel-spältlein von einem säuerlichen apffel, sie seyn grün oder dürr, und eine geriebene semmel im schmaltz rösten, daran giessen ein wenig fleischsuppe, pfeffer, ingber und muscaten-blüthe darzu thun, fein zugedeckt, auff einem kohl-feuer stehen und dämpffen lassen.

171. Ein hünlein wie ein hasel-hünlein zuzurichten.

MAn soll einen löffel voll eßig, und einen halben löffel voll brandtwein dem hünlein also lebendig in halß giessen, aufhencken, und also verzappeln, und über nacht hencken lassen, darnach rauffen und sengen, und die füßlein ein wenig brennen, wann man gern will, mag man hasel-hüner-füsse daran binden, und mit speck oder gewürtze spicken, darnach braten, man mags auch also in eine pastete einschlagen, man muß heissen eßig nehmen, denselben würtzen, und es damit begiessen, und also mit butter und lemonien in die pastete einschlagen.

172. Rind-fleisch auff englisch zu kochen.

NImm von einem rinde ein gutes schweiff oder hintertheil-stücke, und zertheils gelinde, daß mans nicht zerschlägt, nimm finger lang und finger dicken speck, und spicks fein wohl, der speck muß aber wohl gesaltzen und gewürtzt seyn, und spicke das fein nach der länge hinein, nimm einen topff oder kessel so groß das fleisch mag seyn, alsdann laß wohl sieden, daß es allezeit wohl zugedeckt bleibt, wann das fleisch anfängt weich zu seyn, so wirff darein eine zwiebel voller nägelein gesteckt, und ein stück ingber von einander gebrochen, und groben pfeffer, feine kräuter, als roßmarin, kundelkraut, drey lorbeerblätter, eine halbe stunde zuvor als man anrichten will, muß man das fett davon schöpffen, uñ hinein giessen 1 seidel von gutem wein, uñ 1 halb seidel guten eßig, nimm schwämel und ochsen-gäm oder ochsen-maul, müssen klein geschnitten werden, und laß einsieden, daß die suppe kurtz ist, dann richte das fleisch sauber an, und reguliers mit schwämel und ochsen-gäm.

173. Spanische ohlie, nachdem man viel machen will.

NImm 2 pfund rindern bauch-fleisch, laß es sieden, hebe die brühe davon auff, 3 schweinerne und hirschene ohrwangen, die gesäubert, und halb gesotten, eine geräucherte ochsen-zunge gar gesotten, geräuchertes junges schweinen-fleisch halb gesotten, geräuchertes rind-fleisch halb gesotten, ein halb pfund gesottene cerbelad-würste, in rundte scheiben geschnitten, 2 lammbrüste halb gesotten, einen halb gemästeten capaun halb gesotten, 4 schöpsene keulen halb gesotten, ein halb pfund ochsen-marcks klein geschnitten, mittlere

gelbe

gelbe rüben, kleine weisse rüben, kleine scheer=rüben gereinigt, zeller, pastanaten, 3 häupte knoblauch klein geschnitten, 2 hände voll cisern, gebratene castanien, schönen kohl. Nimm eine saubere schüssel oder kessel, leg eines nach dem andern darein, zwischen iedwedere lag aber lege ochsen=marcks und rüben, nimm eine lind gesaltzene rind=oder hüner=suppe, seyhe sie darüber, gewürtze es linde ab, daß es nicht versaltzen wird, deck es sauber zu, laß es also wohl durcheinander sieden, alsdann richte die speiß auff eine grosse schüssel an, daß man alles sehen kan/oben darauff lege brat=würste.

174. Rind=fleisch mit grünen kräutern.

SEtze rind=fleisch zu mit wasser und saltz, laß es mürbe sieden, thue lorbeer=blätter, zwey oder drey köpffe knoblauch, gantzen ingber, nägelein und muscaten=blüthe, etliche kohl=stücklein, gelbe und weisse rüben nicht viel, ein klein wenig salbey und roßmarin darein, laß es eine viertelstunde damit sieden, nimm es vom feuer, decke es zu mit einer hafen=deck oder stürtze, damit der geschmack nicht davon gehe, gieb es mit den kräutern.

175. Fricaßirte kleine hüner.

NImm kleine junge hüner, reinige sie, schneide sie mitten von einander, klopffe sie mit dem messer=rücken, wirff sie in heisse butter, laß sie ein wenig bräunlich rösten, seyh die butter davon, gieß eine gute hüner=brühe darüber mit ein wenig wein und frischen lemonien, gewürtze es, wann du es wilst anrichten, so nimm gebähte semmel=schnitten, lege sie auff den boden in eine silberne oder blechene schüssel, richte die fricaßirte hüner darüber an, gieß die brüh darüber, laß es in der schüssel auff kohlen sieden, gewürtz es lind ab, und gieb es.

176. Zerlegte capaunen=speise.

NImm junge capaunen oder kaphäne, brate sie den halben theil ab, laß sie kalt werden, zerlege sie zierlich, thue sie in eine schüssel, gieß ein wenig wein und fleisch=brühe darüber, thue marcks und gewürtz darein, laß es sieden, wirff citronen=blüthe darauf, und gieb es.

177. Ein andere.

NImm die caphäne, quelle sie in wasser, nim̃ sie aus dem wasser, und schneide sie fein klein ab, nimm spargel und brößgen, quell sie in wasser, schneide die brößgen brodt klein, thue auch krebs übersieden, und schähle sie, thue diß alles mit ochsen=marcks in eine schüssel, gewürtz es linde ab, gieß eine gute hüner=brühe drüber, laß es damit sieden, wann es eine weile gesotten, so seyhe die suppe davon, brenn die suppen ein wenig ein, thue ein wenig frische butter darzu, gieß es wieder drüber mit ein wenig wein, laß es wieder auffsieden, richte es zierlich an, und giebs.

178. Gefüllte lamm-brüstlein.

NImm lamm-brüstlein, so viel du wilst, nimm gequellten zeller oder sellerie, mache ein eingerührtes von 3 oder 4 eyern mit frischer butter, marcks, grüne kräuter, eingeweichte semmel-schmollen, hack diß alles durch einander mit einem paar frischen eyer-dottern, gewürtz es lind, füll die brüste damit, setze es zu, und siede es weich, schütte macronen drüber, die in einer rind-fleisch-suppe gequellt seyn, giebs mit geriebenem parmesan-käß beströuet.

179. Zeller-oder sellerie-suppe über einen gesottenen caphan.

SIede sauber gereinigten und in blätlein geschnittenen zeller in einer guten rind-fleisch-suppe, rühre guten milch-rahm oder sahne daran, röst semmel-schnitten im schmaltz, und richt den zeller samt der suppen über einem wohl gesottenen caphan.

180. Eine köstliche kräuter-suppe.

NImm endivien, boragen, gunreben, kerbel-kraut, rickerlein, spargel, spanischen saurampff, zichorien, spenat, diese alle wasche sauber aus, und hacks klein, sieds in einer guten rind-fleisch-suppe (wilst du es trincken, so seyh die suppen von den kräutern ab,) gieß mit einem ey oder milch-rahm ab, und richts über gebähte semmel-schnitten.

181. Piccadi von indianischen hünern.

NImm und brate sie halben theil ab, laß sie kalt werden, mache ein gehacktes daraus mit marcks und lemonien-safft, austern, ein wenig wein, nimm ein wenig eingeweichte semmel darunter, gewürtz es lind ab, laß es sieden, gieb es mit ein wenig frischer butter.

182. Bisque von jungen hünern.

NImm gar kleine junge hüner, je kleiner je besser, reinige sie, und laß sie gantz, röste sie in butter, nimm kleine vögel, brößlein, krebs, quell und richte ein iedes besonders zu, mach ein gehacktes von kaphahn und ochsen-marcks, thue es in ein silber, seyhe eine gute fleisch-suppen darauff, gewürtz es lind, laß es sieden, brenn es ein wenig ein, richt das obbeschriebene alles darüber an, beströue es mit geschelten pistatzien, und belege es mit lemonien, giebs.

183. Spansau-oder spanfärckel-würste.

NImm eine spansau oder spanfärckel, reinige sie sauber, oder ziehe ihr die haut ab, nimm zwey geräucherte ochsen-zungen, 2 pfund schwein-fleisch, 2 ochsen-gaumen, 3 schweinen-ohren, sied es alles, und schneide es dünn und länglicht, sonderlich die ohren, nimm eine cervelad-wurst, reibe sie darunter, gewürtz es wohl, und füll es fest in die spansau-haut, bind es fest zu mit einem spagat und dünnen bretlein von schindel, sied es, und gieb es kalt in schnitten, kanst auch gantze pistatzien darunter nehmen.

184. Ge-

184. Gebratene kälber=bröß lein in sarttellen=suppe.

NImm die bröß lein, reinige sie aus, siede sie in wasser, spicke sie mit klein geschnittenem speck, stecke sie an einen höltzern spieß, binde sie an einen grossen spieß, du kanst salbey=blätter darzwischen stecken, brate sie ab im safft, nimm krebs die gesäubert seyn, auch gesotten, spicke die schwäntze, fricaßir sie in butter, wann die bröß lein gebraten, und du anrichtest, so wirff die krebs=schweiff darüber, nimm sarttellen, wasche sie in drey oder viermahl wasser, nimm die gräten heraus, thue sie in eine schüssel mit wein, eßig, lemonien=safft, süsse butter, gewürtz es lind ab, laß es sieden, damit die sarttellen zergehen, streich sie durch ein härin tuch, und laß sie darnach wieder auffsieden, ist zu wenig butter, so thue mehr darauff, gieß es über die bröß lein, und giebs.

185. Gefüllte birnen.

NImm birnen, und höhle sie aus, so viel du kanst, und fülle sie mit gehackten birnen, mandeln, wein=beerlein oder kleinen rosinen, zucker, zimmet, mach ein plätzlein von einer birn oben drauff, steck ein zwecklein darauff, daß die fülle nicht heraus fällt: mache darnach ein dünnes teiglein, tuncke die birnen darein, und laß gemach backen. Gleicherweiß kan man auch die äpffel und quitten machen.

186. Ein gefülltes kraut.

SChneide den stengel heraus, machs ein wenig holl, nimm 2 hände voll mandeln, hack es mit ein wenig kraut=blätlein, röste es im schmaltz, gilbs mit saffran, gewürtz mit ingber, pfeffer, muscaten=blüthe, schlag 2 eyer daran, rührs unter einander, und fülls ins kraut, decks mit kraut=blätlein zu, thue es darnach in eine schüssel, gieß warm wasser daran, saltz ein wenig, laß es sieden, brenn einen schmaltz daran, und laß es einbreckeln.

187. Gelbe rüben von quitten zu machen.

NImm quitten, scheels, schneids wie gelbe rüben, thue sie in ein häfelein, und thue mandeln, wein=beerlein, rosinen und zucker daran, brenn etwas schmaltz darüber, laß es fein dünsten.

188. Gedämpffte hüner.

NImm ein junges hünlein, und saltz es wie zum braten, würtz es mit nägeln, pfeffer, salbey, roßmarin und majoran, thue es in einen topff, gieß halb wein und halb fleisch=brüh daran, auch frische butter, decks zu, setz in kohlen, und laß dämpffen, wann es schier fertig und weich ist, so nimm lemonien und agres oder stachel=beer, thue sie auch daran, so wirds gut und recht.

189. Hüner in gewürtze.

NImm eine henne, zerlege sie in vier theil, siede sie in wasser, hacke zwiebel klein, gieß eßig daran, alsdann würtze sie wohl mit pfeffer, saffran und muscaten=blüthe, und koche sie gar ab.

190. Junge hüner in einer suppe.

SJede die hüner ab im wasser, nimm eine hand voll blätter von petersilgen-kraut, stoß sie in einem mörsel, darunter thue 6 eyer, nachdem die schüssel groß ist, solches stoß alles mit pfeffer, ingber, saffran, auch zucker ab: darnach so treibs mit der hüner-suppe durch ein sieb, und lasse die suppe wohl auffsieden, und rührs siedig, lege die hüner in eine schüssel, und richte die suppe darüber. Also magst du auch das kalb- und lamm-fleisch machen.

191. Hüner in einer lemonien-suppe.

REinige die hüner, zerhack sie wie offt gemeldt, darnach nimm eine rind-fleisch-suppe, gieß dran, und einen guten theil wein, aber überbrenns zuvor, gleich daß sie verschaumt haben, auch daß sie fein säuerlet seynd vom wein, alsdann nimm ein oder zwey lemonien, schneide sie blätlicht, legs auch darzu, würtz es mit pfeffer, ingber und muscaten-blüthe, gilbs, laß also sieden, biß sie gnug haben, brenns auch ein, wann du es anrichtest, so lege die lemonien-blätlein daran.

192. Geschirbel über eine junge ganß.

SJede die flügel, füß und magen in wasser und eßig, schneide muscaten-blüthe daran, gilbs und pfeffers: nimm darnach das leberlein, einen apffel und eine zwiebel, hacks klein, nimm ein wenig geriebene semmel, röste sie im schmaltz, thue es daran, auch ein ey, pfeffers und fülls in kragen, nehe ihn oben zu, und laß ihn mit sieden.

193. Kalbs-lebern zu kochen.

NImm eine kalbs-leber, schneids würfflicht, röste sie im schmaltz, mach eine brühe darüber mit nägelein, pfeffer und ein wenig pfeffer-kuchen.

194. Gefüllte leber.

NIm̄ eine kalbes-leber, hacke sie, nimm abgezogene mandeln, schneids länglicht, nimm rosinen und wein-beerlein, thus daran, thue frische butter darein, gieß einen rahm daran, pfeffer, ingber, saffran und saltz, legs in ein netz, thue schmaltz in die brat-pfanne, und legs darein, laß in einem öfelein backen.

195. Gedämpffte leber.

NImm eine kälberne leber, schneide sie zu stücken eyer groß saltze und gewürtze sie mit nägelein und pfeffer, stecks an spieß, brats doch nicht gar ab, darnach legs in eine schüssel, nimm zwibeln oder knoblauch, hacks, rösts im schmaltz, thue das schmaltz von zwiebeln wieder weg, nimm pfeffer, eßig, frische butter, lemonien, thue alles an die leber in die schüssel, decks zu, laß auff den kohlen dämpffen.

196. Kälberne leber braten.

NImm die lebern, schneide sie zu stücken wie die welschen-nüß, spicks mit speck, und legs in ein netzlein, stecks an spieß und brats, mach ein brühlein dar-

darüber mit fleisch-brüh, ein wenig nägelein, ingber und pfeffer, und brenne mehl daran.

197. Maurachen oder spitz-morcheln zu machen.

NImm eine lunge, thus überbrennen oder brühen, und hacke sie gar klein, nimm es alsdann auff eine schüssel, schlage 1 oder 2 eyer daran, thus gar wohl stupen oder besträuen mit pfeffer-blüth und ingber-staub, auch mit lind und muscat-staub, rührs durch einander ab, und mach einen teig an von eyern, walgs gar dünn aus, darnach nim̃ ein holtz von einem wein-zapffen, und schlag ein wenig von dem teig darum, weiters so schlag die lunge daran, lasse aber den stengel weiß, und thue es backen mit samt dem höltzel, halt die maurachen oder morcheln mit einem löffel zusammen, damit nicht viel darvon falle, thue über eine weile den zapffen daraus, damit es auch inwendig ausbacke. giebs auff den tisch.

198. Hüner-raviol.

NImm die leberlein, hacks, nimm schöne petersilge, mangolt, hacks und röste im schmaltz, auch ein wenig gerieben brodt, und einen geriebenen holländischen käse, 1 oder 2 eyer, pfeffer, ingber, thue es unter die gehackten leberlein, nimm ein wenig wasser, frische butter und ein ey, mach einen teig an, wälger ihn, und schlage die fülle darein, formire es den haasen-öhrlein gleich, legs in eine fleisch-brüh, laß sieden, legs in eine schüssel, thue frisch schmaltz, geriebenen käse, auch muscaten-blüthe daran, ein wenig pfeffer, laß auff den kohlen ein wenig sieden.

199. Ein anderer.

NImm die nieren samt dem fette von einem kalbe, hacks mit petersilgen, mangolt, röst es in butter, nimm gerieben brodt und käse, zimmet, pfeffer, schlags in obbeschriebenen teig, machs wie vorgemeldt. Dergleichen kan man machen von kalb- oder hennen-fleisch, aber es muß marcks darbey seyn.

200. Vogel in zwiebeln einmachen.

SChneide zwiebeln, und röste sie im schmaltz, rupffe die vögel, und röste sie auch im schmaltz, und thus unter die zwiebeln, gieß wein und fleisch-brüh daran, gilbe sie mit saffran, und würtze sie, so seynd sie recht.

201. Wildprät gut machen.

SJede das wilprät im wasser und saltz, gieß es darnach wieder herab, mache eine brühe darüber von pfeffer-kuchen, auch rosinen, mandeln, zucker, ein wenig muscaten-blüthe, pfeffer, ingber, nägelein, wein und eßig, auch ein wenig von der erst-gesottenen brühe.

202. Eine gute speise von weichen hirsch-geweyhen.

VOn weichem hirsch-geweyh schneide die spitzlein ab, von selbigen ziehe die haut ab, schneide es in dünne blätlein, legs in ein reindlein, thue butter

darein, laß es also wohl brecklen, nimm lemonien-safft darzu, wann du wilst, kanst du auch etwas zimmet und muscaten-blüthe darzu geben, ist eine kräfftige speise.

203. Eine henne oder kaphan zu machen / daß er kein bein habe.

Stich die henne oder kaphan ab, reinige ihn kalt, damit die haut nicht verbrennt werde, darnach nimm den kropff beym kopff heraus, und die gantze haut von der henne oder kaphan auffs fleißigste von den breiten herab ledigen, als wann mans untergreiffe, die flügel, biegel und stoß sollen an der haut bleiben, nur das breitige soll man von den beinen ablösen, alsdann nimm eine fette kälber-niere, samt dem kaphan / hacks klein, nimm ein wenig geriebene semmel, schlage eyer daran, rührs unter einander ab, saltz, pfeffers, und nimm muscaten-blüth darzu, fülls in die leere haut, nehs subtil zu, hernach thus in einen raumigen topff, damit es nicht anbrenne, giesse gute rindfleisch-suppe daran, wanns gesotten, legs auff gebähte semmel-schnitte, gilb die suppen ein wenig, und schütts daran.

204. Gefüllte äpffel.

Nimm äpffel, so nicht gar zu groß, auch nicht sehr sauer seyn, schneide ein blätlein herab, höle den apffel aus, doch daß ein rand herum bleibe, darnach mache eine fülle von wein-beerlein oder kleinen rosinen, zibeben und mandeln, zuckers, (wilst du, so kanst du auch lindes gewürtz darzu nehmen) fülls in die äpffel, lege das blätlein wieder über den apffel, mache ein kleines höltzlein, spieß das blätlein damit an, daß es nicht herab falle, alsdann nimm ein schmaltz in eine pfanne, laß es heiß werden, und lege die äpffel darein, setze die hafe-deckel oder stürtze mit glut darauff, so bräunt sichs fein, so sie nun anheben bräunlicht zu werden, so richte sie auff eine schüssel, mache ein süpplein darüber also: nimm wein und wasser, röste ein wenig mehl darein, zuckers, thue auch wein-beerlein und kleine rosinen, mandeln und zibeben (wann du wilst, kanst du auch lindes gewürtz darzu nehmen) darein, gilbs und richts über die äpffel, also kanst du auch die birnen machen.

205. Hirschen-zemmer oder rücken zu kochen.

Nimm den zemmer, also gantz im wasser gesotten, saltze ihn wohl, so er gesotten ist, lege ihn auff einen rost, laß ihn wohl abtrucknen, sträue darauff ingber, muscaten-blüthe und saltz, mach eine süsse brühe an den zemmer, thue in eine schüssel wein, zimmet, pfeffer-nüsse, zucker und muscaten-blüthe, laß ein wenig sieden, und giebs warm.

206. Schweins-kopff.

Reinige den kopff sauber mit warmen wasser, laß ihn darnach im frischen wasser liegen, biß der wilde geschmack darvon gehet, siede ihn alsdann

im eßig und rothen wein, doch daß des weins mehr sey als eßig, thue auch muscaten-blüthe, nägelein, gantzen pfeffer und ingber darein/ daß er einen guten geschmack davon bekomme, laß also alles zusammen sieden, biß daß er genug hat.

207. Gefüllter kohl.

HAcke speck, zwiebeln und geweichte semmel durcheinander, thue gewürtze und 3 eyer darzu, fülle den kohl, endivien oder sallat damit.

208. Gefüllte arttschocken.

NImm 4 oder 5 arttschocken, siede sie weich, alsdann nimm das rauche heraus, mach eine fülle von einem gesottenen kaphahn-magen und leber, und kälber-brösel, nimm darunter capern, gesottene krebs-schwäntze, und ein 8tel pistatzien, auch klein gebackene vögelein, darzu brauche eine gute hüner-suppe und frischen lemonien-safft, lege die arttschocken in eine schüssel, und fülls, würtze sie mit muscaten-blüthe, ingber und pfeffer, lege auch butter darein, decks mit einer schüssel zu, und laß eine gute viertelstunde auff dem kohl-feuer sieden.

209. Arttschocken mit krebsen gefüllt.

NImm 4 oder 5 grosse arttschocken, siede sie weich, löse das rauche wohl aus, siede 40 der schönsten krebse, löse die schwäntze aus, hacke sie klein, weich eine neu-gebackene semmel in süssen milch-rahm, drücke die semmel aus, und nimm 8 eyer, mache gar ein dünnes eingerührtes, zerhacke die semmel gantz klein, thue solche sammt den krebs-schwäntzen in das eingerührte, du kanst auch majoran und bertram darzu nehmen, sied kleine rosinen oder wein-beerlern und gehackte citronen ein viertel-pfund, fülls mit dieser fülle, würtze es mit muscaten-blüthe, ingber, pfeffer, zimmet und zucker, richts in ein rein- oder dorten-pfanne, decks wohl zu, laß backen, gieb es drucken auff die taffel.

210. Speise für einen krancken von brößlein.

NImm ein paar kälberne brößlein, brühe sie schön weiß, nimm das ädrige weg, schneide sie blätricht in ein pfännlein oder schüssel, sträue weisse semmel-brößlein daran, schneide frische lemonien-schaalen darzu, ein wenig muscaten-blüthe und frische butter, laß geschwinde auffsieden, und ein wenig rindfleisch-suppe darzu, und giebs.

211. Auff eine andere manier.

NImm ein paar brößlein und ein eiter von einem kuh-kälblein, brühe es mit einander, reinige beyde sauber, schneide vom eiter das zähe hinweg, laß das eiter kalt werden im frischen wasser, daß du es schneiden kanst als wie einen speck zum spicken/ also spicke das brößlein darmit, hernach brats an einem spiesse, daß nicht zu hart wird, legs in ein pfännlein, gieß eine gute suppe daran, und ein wenig muscaten-blüthe, nägelein, zimmet und zucker, brenns

mit semmel-brößlein, nicht zu braun, lege ein wenig frische butter daran, nimm lemonien-safft darzu, laß auffsieden, und giebs warm.

212. Würste für einen krancken.

NImm von einem übersottenen kaphahn das weisse von dem bauch, und von einem kalbs-kopff das überbrühte gehirn, hacks klein, nimm ein wenig weisse geriebene semmel-schmollen darzu, doch nicht so viel als das fleisch ist, ein wenig muscaten-blüthe, ein wenig kleine wein-beerlein oder kleine rosinen, nim̃ hernach frische butter in eine pfanne, und das gehackte darein, schlage 3 oder 4 eyer-dotter daran, laß ein wenig rösten, daß es aber nicht anbrennt, nimm eine schüssel, schmiere den boden mit butter, mache würstlein fingerlang, lege sie schön wie einen stern, gieb unten und oben gleich kohl-feuer, laß sie also eine kleine weile backen. Von dieser fülle kan man auch schlick-kräpffel machen, und rind-fleisch-suppe darauff giessen, unten und oben kohl-feuer, man muß zucker und zimmet darauff sträuen, wann mans giebt.

213. Ein anders.

MAn kan auch dergleichen von einer kälbernen lunge machen, halben theil geschlincke gehacket, halben theil semmel-brößlein und eyer daran geschlagen und geröst, und so gemacht, wie das obige vom kaphahn gemeldet ist.

214. Ein gutes speißlein für krancke vom kalbs-gehirn.

NImm ein kalbs-gehirn, das schön gantz ist, überbrenns recht, laß kalt werden, mach mit einem ey einen teig an, wältze darinnen, und backe es schön gelb, nimm rind-suppe, brenns ein wenig ein, doch nicht zu dicke, thue muscaten-blüthe, saffran, ein wenig wein und zucker daran, laß sieden, wann du es geben wilst, so lege das gehirn darein, laß ein wenig auffsieden, unb giebs. Man kans auch trucken und warm gebacken geben, zucker und zimmet darauff gesträuet.

215. Ein welsch-panädel zu machen.

NImm schmollen von einer rond-semmel, laß sie in einer rind-suppe sieden, wie andere panädel, wanns genug gesotten hat, so rührs wohl ab, daß es nicht knoten giebt, schlage 2 frische eyer daran, daß dünne wird, schmiere das pfännlein mit frischer butter auff den boden und seiten ein, schütte das panädel darein, gieb unten und oben gleiche glut, daß es sich nicht anbrennt, und giebs.

216. Ein köchel oder müßlein für einen krancken, der sand und stein hat.

NImm welsche wein-beerlein oder kleine rosinen, wasche sie 2 oder 3 mahl, ließ sie sauber aus, daß die steine davon kommen, thus in einen topff, gieß destillirtes rörlein-wasser u. ein wenig alten wein daran, laß also weich sieden, daß man sie kan durch ein sieb schlagen und drücken, nimm ein pfännlein und ein wenig frische butter darein, röste darinn semmel-brößlein schön braun, schütte die durchgeschlagne und durchgedruckte wein-beerlein mit sammt der

suppe

suppe darein, machs so dick, wie sonsten ein köchel oder müßlein, stoß 10 oder 12 krebs-augen zu pulver wie mehl, und rührs darunter, ehe du es giebst, ein wenig veilgen-wurtzel geschabt, und darein gerührt, wie auch muscaten-blüthe.

217. Klößer und würste von dürren brünner-zwetschken.

NImm kirschen und pflaumen, wasch sauber aus, setz zu im wasser und wein, wann sie gesotten seynd, so löß die kern heraus, und hacke sie gantz klein, daß man sie nicht kennt, was es ist, röste geriebene semmel, und thus unter das gehackte, schlag 2 gantze eyer daran, nimm zimmet, gestossene nägelein, muscaten-blüthe und zucker, das genug ist, geriebene lemonien-schalen, mach den teig so dicke, daß du kanst knödel oder klößer daraus machen, backe die knödel im schmaltz nicht zu braun, lege sie in ein pfänlein, gieß die suppe, in welcher sie gesotten haben, darauff, doch nicht zu viel, wann mans anricht, so muß man die knödel mit eingemachten hanebutten oder weinschärling bestecken, kanst sie auch mit geschnittnen pistatzien besträuen, es ist eine schöne und gute speiß.

218. Spenat auf niederländisch zu kochen.

REinige die stengel vom spenat, wasch ihn sauber aus, daß er nicht zerdruckt werde, leg ihn in einen topff, daß er wohl raum hat, überbrenn ihn nicht zu viel, seyhe ihn durch ein sieb, daß er fein gantz bleibt und gantz trucken seye, alsdann nimm butter, schütt ihn darein, leg pfeffer, saltz und muscaten-blüthe daran, rühr ihn nicht, laß ihn also eine weile sieden, daß er grün bleibe.

219. Wachholder-vögel à la Candale.

WAnn dir am donnerstag gebratene vögel überbleiben, so nimm sie, und lege sie freytags und sammstags in eßig, sonntags nimm sie heraus, besträue sie wohl mit mehl, röste sie in butter, gieb sie warm besträuet mit zucker auff den tisch.

220. Ein gutes most-brätlein.

NImm gutes rind-fleisch, weich es mit kümmel und wachholder-beer im eßig, brats, wanns gebraten ist, schneids in etliche stückel, legs in eine pfanne, sträue geriebene semmel darauff, leg ein stückel butter darzu, gieß frischen most darauff, und ein paar löffel rind-suppe darzu, schabe einen kren darein, würtz und zuckers, laß mit einander sieden, so ist es fertig. NB. Wers nicht gern geweicht isset, der nehme eine lunge- oder weisses brätlein am spieß gebraten, und diese suppe, wie oben darauff gemacht. Item kanst du zu lesens-zeit den most sieden, so lang bis er recht dick einsiedet, denselben behalten, und das jahr durch zu solchen braten brauchen.

Von allerhand gebratens.

221. Einen gefüllten kaphahn zu braten.

MAn soll den kaphahn zum braten einsaltzen, darnach die leber nehmen, je mehr je besser, gebröcklet schneiden, und eine kleine gehackte zwiebel in kaphahn=fett rösten, auch rockenes brodt fein klein bröcklet geschnitten, und roßmarin, petersilgen, majoran, pfeffer darzu thun, und alles in kaphahn füllen, mit gesottenen schnecken, austern oder kösten, auch eine gebratene kälberne=niern klein hacken, geröstes brodt darunter mischen, und damit füllen.

222. Gebratene auer=hähne.

LAß den auer=hahn ein wenig sieden in einem kessel, spick ihn, laß ihn allgemach braten, besteck ihn mit näglein und zimmet: und mach darnach eine brüh darüber nach belieben.

223. Ein gemeines hünchen zu braten, daß es schmeckt wie ein rebhun.

NImm ein hun, gieß ihm eßig in halß, hängs auff, und laß es verzappeln, rupffs, wasche es mit wein aus, würtz es wohl innen und aussen mit pfeffer und näglein, setz es eine nacht in keller, alsdañ stecks an und brate es, begieß es mit heissem schmaltz: darnach mache eine brühe daruber von malvasier, und das blut von einer henne, thue es in einen topff, rührs wohl biß erwarmt, und würtz es ab mit ingber, pfeffer, nägelein und zucker.

224. Gefüllte lerchen.

NImm speck und majoran, hacks unter einander, saltz, leg die vogel in ein laues wasser, alsdann fülle und brate sie.

225. Gämms=keule braten.

NImm die keule, häute sie sauber, bleue sie wohl, daß sie mürbe wird, saltze und spicke sie wohl, stecke sie an und brate sie: Und wann sie gebraten ist, so nimm 3 oder 4 gute äpffel, schneide sie klein, röste sie im schmaltz, nimm ein viertelpfund mandeln, schneide sie klein, thue sie darunter, wie auch weinbeerlein, klein und grosse rosinen, gieß süssen wein daran, würtz es nach deinem gefallen: nimm auch ein wenig gerieben brodt daran, gilbs und laß es sieden, gieß darnach solche brüh über die gebratene keule.

226. Reb=hüner zu braten.

BRat das hun, legs in eine schüssel, decks zu, nimm reinval oder malvasier, oder sonsten einen guten wein, was du haben kanst, ein wenig hollundereßig, eine saure pomerantze, drücke den safft darein, man kan ein wenig rosenspick=wasser darein giessen, so riecht es schön darnach, thue trisanet daran, laß mit einander sieden, gieß es über das gebratene hun.

227. Ein spansau oder färckel zu braten.

BEreite es zu, und saltze es in einer mulde, stecke es an den spieß, und brich ihm den rücken, daß es nicht krum werde, thus zum feuer, schmiers mit speck, sonst wirds bläsigt, brats geschwinde.

228. Kleine vögelein zu zurichten.

NImm vögelein, so viel du wilst, röste sie im schmaltz, und mach eine brüh darüber, nimm 1 oder 2 zwiebeln, schneide sie fein klein gewürffelt, und röste sie auch im schmaltz, gieß wein daran, und ein wenig eßig, thue pfeffer und saffran daran, nimm die vögel, thue sie auch darzu in die pfanne, laß sieden, zuckers auch, daß bitzelt wird, und richts in eine schüssel.

229. Kleine vögel im safft zu braten.

NImm speck, schneide ihn würfflicht, laß ihn aus, thue die gröbern oder griefen davon, und begieß alsdann die vögel damit.

230. Hüner mit mandeln gefüllt.

NImm weiche semmel-schmollen in eine gute obere süsse milch, stoß mandeln klein, nimm die semmel darunter, etliche eyer-dotter und rosen-wasser, zuckers und saltz es wenig, fülls alsdann in die hüner und brats.

231. Andere mit krebs und mandeln.

REinige die hüner sauber, untergreiff sie, hacke krebs-schwäntze klein, zerstoß mandeln, und ein wenig geweichte semmel, rührs untereinander mit eyer-dotter ab, zuckers und würtz es, füll die hüner damit, saltz und brats; wann du wilst, kanst du auch ein süsses süpplein darüber machen.

232. Gebratene capaun mit frischen lemonien gefüllt.

REinige einen guten capaun, untergreiff ihn wie ein huhn, nimm frische lemonien, scheele das gelbe davon, schneide die lemonien klein, fülle sie in die haut, brate den hahn fein im safft, wann er gebraten, mach ein gutes süpplein darüber.

233. Wie man einen fetten kaphahn mit austern oder sartellen füllen soll.

REinige den kaphahn sauber, nimm das ingeweide samt dem magen und kropff heraus, fülle austern, frische butter, muscaten-blüthe, nägelein in den kropff und bauch, spählde ihn wohl auff, saltz und brat ihn schön braun, thue in eine schüssel lemonien-safft, austern und frische butter, setz auff ein kohlfeuer, laß ein weil sieden, leg den kaphahn darauff, ziehe ihn mit lemonien-spältlein, du kanst sie auch mit sartellen also füllen.

234. Wachholder-vögel zu füllen.

RUpffe frische wacholder-vögel, zerreiß sie nicht, untergreiffs wie die hüner, stoß mandeln mit rosen-wasser gröblicht, schlag 2 eyer daran, zuckers und rührs unter einander, fülle die vögel damit, brats, mach ein süpplein von lemonien-safft darüber.

237. Wie

235. Wie man aus einem kaphan einen faßhan machen soll.

Siede wacholder-beer in starckem eßig, laß sie abkühlen, und giesse sie einem lebendigen kaphan in halß ein, beutel ihn so lang, biß er todt ist, binde ihm den halß zu, und laß ihn über nacht hencken, rupff ihn trucken, thue das ingeweide heraus, wisch ihn mit einem saubern tuch aus, weich ihn in siedendem eßig, thue in den eßig pfeffer, nägelein und wacholder-beer, gieß die weiche oder den eßig drey oder viermahl darüber, spick ihn mit speck, nägelein und zimmet, steck ihn an einen spieß, und zäume ihn wie einen faßhan, wann er ein wenig übertrucknet, so begieß ihn mit seiner eignen suppe.

236. Schnepffen zu braten.

Rupffe die schnepffen trucken, zieh ihnen die haut vom kopffe, stoß ihnen den schnabel mitten durch den leib, spicke sie, und stecke sie an spieß, daß er beym schenckel ein, und beym flügel wieder ausgehe, brate sie, leg 1 oder 2 schnitten geröste semmel in die brat-pfannen, damit das abtropffen derer schnepffen darauff falle, oder auch vor den hindern theil die schnitten binden, wilst du, so kanst du auch eine suppe darüber machen mit wein-beerlein oder kleinen rosinen-safft, und etwas gewürtz, in dieser suppe laß das brodt einen sud thun, und richte die schnepffen darauff, gieb lemonien darzu.

237. Ein indian zu braten, daß er schön weiß und mörb sey.

Wann er alt ist, und sauber gereinigt, laß ihn über nacht im saltz-wasser liegen, wasch ihn wieder sauber aus, und saltz ihn, thue wohl majoran und pfeffer darein, und brate ihn langsam und schön im safft. NB. Man soll in alle hüner, gänß und kaphäne iederzeit majoran stecken, so schmecken sie schön.

238. Reb-hasel-hüner wie faßhanen zu braten.

Nachdem das ingeweid heraus, spicks mit kleinem speck, den reb- und hasel-hünern must du den kopff und etliche federn in flügeln lassen, damit man den vogel an federn erkenne, wann du wilst, kanst du die hasel-hüner mit austern füllen.

239. Einen lämmernen haasen zu braten.

Schneide einem lamme den leib mit den vordern füssen hinweg, wie mans mit einem haasen zu machen pflegt, spick es mit kleinem speck, brate es, und mach eine sartellen-suppe darunter.

240. Gebratene reh-schlegel oder keulen.

Spicke sie dick mit kleinem speck, brate sie und begieß sie stets mit heisser butter und eßig, du kanst sie auch mit einer sartellen-suppe geben, du kanst sie auch etliche tage im kalten eßig weichen, spicken, braten, und eine suppe von milch-rahm, und von der suppe aus der brat-pfannen darüber machen.

241. Indianische hüner zu braten.

VErbinde sie gantz über die brust mit breiten schnitten speck, und laß sie also langsam braten.

242. Gebratene faßhan.

DEn halben theil gespickt, und den halben theil mit speck verbunden, gebraten, und warm gegeben mit den federn in den flügeln.

243. Stuffada zu machen auff wellisch.

KAuff einen lungen-braten, weiche ihn ein mit halb wein und eßig/kümmel, wacholder und roßmarin, spicke ihn mit dickem speck über quer, laß ihn etliche süde thun, hernach steck ihn an einen spieß, begieß ihn mit der weiche oder beitze, ehe du ihn giebst, besträue ihn mit lemonien-schaalen.

244. Mandel-kren über gebratene gänse oder lungen-braten.

QUelle mandeln, und stosse sie klein, nimm weniger kren oder merrättig als mandeln, rührs unter einander, thue zucker darunter, laß sieden, wann du es wilst anrichten, schütts über das gebratene.

NB. Zu den gebratenen ist gebräuchlich/ daß man iederzeit salat gebe, welchen ein ieglicher nach seinem belieben gemischt oder allein geben kan, bey vornehmen orten giebt man auch von allerhand welschen früchten / lemonien, citronen, pomerantzen/so mit granat-äpffel-kernen regulirt, auch allerhand salßen oder titschen, wie ieder will.

Von allerhand kraffen und back-werck.

245. Mandel-kraffen zu machen.

MAn soll mandeln auff das kleineste bereiten, und wohl zuckern, und von zwey oder drey eyern das klare nehmen, nachdem man viel macht, mit einem frischen-oder zimmet-wasser wohl kochen, und unter die mandeln rühren, darnach soll man mit den eyer-dottern und schönem mehl einen teig anmachen, und ziemlich zuckern, und ein blättlein auswalgen, die fülle darauff legen, und mit einem rädel fein lange stritzel, die eines fingers lang, und eines zwerchen fingers dicke seyn, abrädeln, und das abgerädelte über sich kehren, und an den örtern mit eyer-klar fein zusammen bicken, wie ein ringel, und in einer dorten-pfannen backen; wann sie halb gebacken seyn, einen eyer-dotter mit frischem wasser und zucker abschlagen, und darmit bestreichen, und folgends backen.

246. Andere mandel-kraffen im schmaltz gebacken.

MAn soll die mandeln auff das kleineste bereiten, und um 1 pfenning

semmel-schmollen im frischen wasser weichen, und wieder wohl ausdrücken, und darunter stossen, und wohl zuckern, darnach 3 oder 4 eyer-dotter daran schlagen, daß es ein feiner teig wird, ist er zu dünne, so kan man ihm mit einer gestossenen semmel helffen, darnach soll man feuer-witzel daraus machen, nicht gar eines fingers dicke/die müssen unter sich gespitzt seyn in der form der kleinen rüblein, die man gefatter-rüblein nennt, darnach in einem schmaltz fein kühl backen/und wann mans heraus thut, oben darauff einen roßmarien-wipffel stecken, so stehen sie gar fein, seynd warm gar gut, wann mans also warm auff die taffel giebt.

247. Den teig zu den gebackenen äpffeln, weixeln oder kirschen und andern sachen, daß er gar hoch aufflaufft, zu machen.

MAn soll nehmen die süsse abgenommene milch, dieselbe wohl warm lassen werden, und ein wenig schmaltz darinn zergehen lassen, und schönes mehl darein rühren, daß es so dicke wird, wie ein koch oder muß, darnach soll mans auff einer glut wohl abtrucknen, und 2 oder 3 eyer, darnach man viel macht, in das heisse wasser legen, und eins nach dem andern in teig schlagen, und glat abschlagen oder rühren, daß er in der dicken ist wie ein strauben-teig, wann man weixel oder kirschen daraus backen will, soll man nur allezeit eine weixel oder kirsche nehmen, da der stengel halb abgeschnitten ist, in den teig tuncken, und im schmaltz backen, so lauffen sie gar hoch auff; also kan man auch äpffel, salbey, zwetschken, pflaumen, zibeben/ und was man will, backen. Wann man gedörrte weixel oder kirschen siedet, und fein übertrucknen läst/ und steckts an kleine spießlein, und bäckts aus solchem teig, so werden sie gar schön und gut; wann mans anricht, muß man die spießlein daraus nehmen oder ziehen, will man gern, so macht man ein gutes zuckertes weixel-süpplein darüber.

248. Die runden brand-kuchen zu machen.

MAn soll in ein frisch wasser eines halben eyes groß schmaltz legen, und darinnen sieden lassen, darnach ein schönes mehl darein rühren, so viel daß nur das mehl naß seye, darnach soll mans auff heisser asche wohl abtrucknen, daß es gar trucken wird, alsdañ soll man eyer in ein heiß wasser legen, und eins nach dem andern daran schlagen und wohl abrühren, oder in einem mörsel stossen, biß der teig so dicke wird, als ein koch oder muß, alsdañ soll man ihn auff einen fetten teller thun, und mit einem löffel fein runde bröcklein ins schmaltz ziehen, das schmaltz muß nicht gar heiß seyn/und also fein kühle backen, stäts rügeln oder quärdeln, und mit einem löffel darauff giessen, so lauffen sie schön auff, und werden gar locker.

249. Spritz-krapffen zu machen.

MAn soll den teig machen, wie zu den brand-küchlein, allein an statt des wassers soll man milch nehmen, und wann der teig fein zäch abgestossen ist, soll man in die spritzen ein zerlassenes schmaltz giessen, und den

den teig darein thun, und also in die pfanne drücken in das schmaltz, nicht dick über einander, nur zweyfach, das schmaltz muß ein wenig wärmer seyn, als zu den küchlein, doch auch nicht gar heiß.

250. Spritz-krapffen von mandeln.

MAn soll mandeln auff das kleineste bereiten mit frischem wasser und zucker, darnach darunter nehmen ein schönes gefähtes mund-mehl, und mit eyer-klar von neu-gelegten eyern einen teig anmachen / so dicke, daß er in der spritze bleibet, darnach ein schmaltz übersetzen, daß aber nicht gar heiß wird, und wie andere spritz-krapffen durch die spritzen hinein drücken, und backen, sie müssen nicht braun werden, ie weisser sie seyn, ie besser, wann sie noch heiß seyn, soll man sie zuckern.

251. Zucker-sträublein zu machen.

MAn soll schönes mehl nehmen, und fast den dritten theil zucker, darnach eyer-klar, und 2 löffel voll frisch wasser, und einen löffel voll wein nehmen, alles wohl zerklopffen/ und darmit einen dünnen straubel-teig anmachen, und gar wohl rühren, und das schmaltz in der pfanne lassen heiß werden, aber nicht gar zu heiß, und den teig durch ein enges trichterlein darein ziehen, und backen, nicht braun / und wann mans heraus thut, soll mans geschwind über einen kleinen prügel wickeln, wie die hollipen, und mit dem prügel oder stöckel auff die schlüssel legen, darinn mans anrichten will, und erst auff der schüssel den prügel ausziehen, sie lassen sich nimmer umlegen, zerbrechen unter den händen.

252. Die waffen-krapffen mit mandeln zu machen.

MAn soll nehmen ein halb pfund klein bereitete mandeln, 4 eyer-dotter, und ein gantz ey, mit dem soll man die mandeln wohl abtreiben, und wohl zuckern, darnach soll man nehmen ein gutes stücklein süssen rahm, und ein gutes stücke butter darinn zergehen lassen, und an die eyer und mandeln giessen, und wohl abtreiben, darnach schönes semmel-mehl darein rühren, daß so dicke wird/ wie ein strauben-teig, alsdann das darzu gehörige eisen wohl lassen warm werden, und mit butter schmieren, und den teig mit einem schöpff-löffel darauff giessen, und über einem feuer herab backen, und wann mans vom eisen thut, geschwind über einen walger wickeln, daß sie krumm werden, wie ein hollipen.

253. Sack-kuchen zu machen.

MAn soll nehmen 8 eyer und eine gute süsse milch, und wohl abrühren, und mit schönem mehl einen teig anmachen, wie einen strauben-teig, denselben in ein leinenes säckel giessen, nicht voll, und zubinden, und in ein siedendes wasser legen, und sieden lassen, biß fest wird, darnach heraus thun, und lange schnittlein daraus schneiden, zwey finger breit, und kühl im schmaltz backen, die pfanne stets rügeln, und mit einem löffel das

schmaltz darauff giessen, so gehen sie schön hoch auff, und werden gar schön hoch.

254. Ram-krapffen zu machen.

MAn soll nehmen ungefehr ein halbes seidel obern süssen rahm oder sahn-milch von dem allerbesten, in eine pfanne, und also siedig darein kochen, hernach gar ein schönes mehl darzu thun, daß es so dicke wird wie ein koch oder muß, alsdañ soll man ihn auf dem kohl-feuer wohl abtrucknen, zuvor aber 4 eyer in ein warmes wasser legen, das so warm ist, daß man die hand mit darinnen halten kan/ und sie ein wenig lassen anlauffen, da soll man eines nach dem andern in teig schlagen, und wohl rühren, darnach den teig auff einen fetten teller thun, und feine stritzlein in ein nicht heisses schmaltz einziehen, ist der teig zu linde, so fahren sie von einander/ und kan man sie rund einziehen.

255. Die drey pfannen-kraffen.

MAn soll in warmer kühe-milch ein bröckel oder wenig schmaltz zergehen, und wohl warm lassen werden, und mit 5 eyer, die zuvor im warmen wasser gelegen, und schönem mehl, einen teig anmachen, ein wenig dicker als einen strauben teig, man muß nur ein ey nach dem andern darein schlagen; darnach soll man ein wenig schmaltz in eine pfanne nehmen und zergehen lassen, und den teig darein schütten, und auff einem kleinen glütlein trucknen lassen/ biß er sich schneiden läst, darnach soll man ihn auff einen schmaltzigen teller legen, und länglichte stritzel daraus schneiden, nur ein wenig und fein kühl im schmaltz backen.

256. Ein essen, so man den faulen hans nennet.

MAn soll nehmen um 3 kreutzer oder 1 gl. einen schönen weissen semmel-teig, und ein halbes maaß des besten milch-rahms, 4 oder 5 eyer-dotter darein wohl zerschlagen, auch zwey löffel voll frische bier-gärben, alles in den teig giessen, und abrühren, ist er zu dünne, so soll man mehrer mehl darein nehmen, und rühren/ und auff einem warmen ofen stehen lassen, und auffgehen, alsdenn soll man den teig noch einmahl gar wohl und starck würcken, daß er fest wird, und formiren wie einen zucker-hut, und in den back-ofen schiessen, und fein warm, doch gemach lassen backen, so viel, daß man ihn schneiden kan, alsdann soll man ein scharffes messer nehmen, und am boden herab schneiden eines grossen fingers dicke, und das andere alles nach einander zerschneiden eines messer-rückens dicke/ allein der kopff muß auch so dicke seyn, als das untere, alsdann soll man eine frische butter wohl mit zucker vermischen, und die schnitten zu beyden seiten ziemlich dick damit bestreichen/ und auff einander legen/ und wieder in den back-ofen einschiessen.

257. Die blätterichten golatschen zu machen.

MAn soll nehmen ein mäßlein schönes semmel-mehl, das warm ist, und eine gute biergärben bey einem halben seidel, dieselbe warm machen, und wohl rüh-

rühren, daß es schäumicht wird, darnach einen guten milch-rahm nehmen, so viel, daß man den teig in rechter dicke, wie einen krapffen-teig anmachen kan, den milch-ram warm machen, und unter die gärben giessen, wohl rühren, und damit den teig anmachen, zuckern, und 2 stunden auff den ofen setzen, biß daß er auffgehet, doch muß nicht zu heiß auf dem ofen seyn; wann er gangen ist, soll man ihn auff den tisch thun, und mit denen händen ein wenig überstossen, darnach alle mahl so viel nehmen, als zwey hände groß, und mit einem wälger oder rund-holtz der läng nach austreiben einer spannen breit, und eines messer-rückens dick, darnach mit zerlassener butter oder schmaltz schmieren, und über einander wicklen wie zuvor, aber nicht mehr bestreichen, das soll man drey oder vier mahl thun, zum vierdten mahl soll man ihn mehr so dünn auswalgen als eines daumes dick, und mit schmaltze bestreichen, und ein weig rasten lassen, darnach wieder so dünn auswalgen, als das erste mahl, und wieder über einander wicklen, und wieder so dünn auswalgen, und wann mans hat zum andern mahl ausgewalgt, soll mans wieder bestreichen und zusammen wicklen; darnach soll man ihn eine spanne breit, und zwey spannen lang machen, also kan man den gantzen teig verarbeiten, und bey einer viertelstunde liegen lassen, daß er ein wenig ausgehet, und wann mans einschiest, mit schmaltz bestreichen, sie seyn lang gut, man kans in einer dorten-pfanne wärmen, so werden sie, als wären sie erst gebacken worden.

258. Die guten böhmischen gollatschen.

MAn soll einen solchen teig nehmen, wie oben vermeldet, und eines messer-rückens dicke runde blätlein auswalgen, ein wenig grösser, als ein zienener teller, darnach soll man von guter süsser milch und eyern ein gutes töpffel machen, dasselb auff einem tuch und reiterlein gar wohl auffstreichen, daß gar trucken wird, das töpffel soll man darnach mit einem guten dicken ram und zerlassenen butter anmachen, in der dicke als ein koch oder muß, daß es sich auffstreichen läst, und also diß töpffel auff die ausgewalgene blätlein streichen, noch so dick als der teig ist, man muß gar nicht an die örter hinaus streichen, sondern man muß einen finger breit leer lassen, zweyfach über einander legen, daß er am rande dicker wird, damit die fettigkeit nicht abrinnen kan; ehe mans einschiest, muß mans aber mit butter bestreichen, und muß die fülle erst darauff streichen, wenn das lädlein auff der ofen-schüssel liegt, wann mans essen will, soll mans wärmen.

259. Diese ist eine böhmische speise, wird auch auf böhmisch also genannt: Pugatschen-brodt von kockholcky.

EIn mäßlein mehl, ein fudermäßlein, ein mäßlein aniß, ein mäßlein fenchel, ein löffel voll schmaltz, zwey mäßlein milch, um zwey pfennig gärben, ein viertel pfund zucker, ein wenig saltz, wenig frisches wasser. Dieses

 alles

alles zusammen wacker abgeknottet, und zu einem langen stritzel formirt, hernach gehen lassen, und backen, hernach, wann es gebacken ist, also warm zu blätlein geschnitten, so dünn als mans haben will.

260. Eyer-kuchen zu backen.

NImm 5 oder 6 eyer, klopffs, thue sie in ein laues schmaltz, als wann du ein eingerührtes wollst machen, rührs so lang biß es glatt wird, und wanns schon hart wird, so rühr ein wenig semmel-mehl darein, daß es fein dicklicht wird: darnach thue es auff einen höltzernen teller, mach ein schmaltz heiß, legs ein, klein und groß, und backs.

261. Eyer-bretzeln zu backen.

NImm um 3 kreutzer oder 1 gl. semmel-teig, und 7 eyer, thue butter darein, so viel als 2 eyer groß, auch milch-rahm, thue alles unter einander, darnach mach bretzel daraus, und trags zum becken, so seynd sie gut.

262. Bixen-krapffen.

MAch einen teig mit eyer und milch an, füll die bixen voll, legs in ein siedendes wasser, laß sieden, biß es ausgesotten hat, alsdann nimm sie heraus aus der bixen, schneids zu schnitten, oder laß gantz, wie du wilst, backe sie kühl aus dem schmaltz, so seynd sie recht, das saltz vergiß nicht.

263. Feigen zu backen.

NImm gantze feigen, drücke sie fein über einander, schneide darzu rinden von einer semmel, auch äpffel, welche rund und breit geschnitten seynd, wie die feigen, stecke sie zwischen die feigen an einen höltzern spieß, tuncke es in einen teig, der vom mehl und wein angemacht ist, thue es in ein heiß schmaltz, backe es langsam aus, schneide es vom spieß herunter, gieb es mit zucker.

264. Gebackene brößlein.

SAubere die brößlein, schneide plätzlein daraus, und rösts im schmaltz, legs in eine schüssel, nimm wein-eßig, fleisch-brüh, pfeffer, saffran, muscaten-blüthe, laß auff der kohlen breckeln, richts darüber.

265. Gebackene semmel.

NImm eine weisse rund-semmel, stoß die rinden überall darvon mit einem reib-eisen, darffst nicht gar auff die brosam wegstossen: Darnach so schneid fein runde schnitten darvon, und nim̃ eine weinbeer-latwerge, bestreich die schnitten innen und aussen, setz zwey auf einander, doch daß unten und oben nichts sey, tuncks darnach in ein teiglein und backs.

266. Gerben- oder hefen-krapffen zu machen.

NImm vom schönsten mehl, setz, daß es warm wird, alsdann nimm süsse butter, die zerbrössele klein in das mehl, darnach nimm 1 oder 2 löffel voll gerben, oder darnach du viel machen wilst, rührs unter eine süsse milch, die muß auch laulicht seyn, mach einen teig aus dem mehl, und butter daran, nicht zu dünn,

zu dünn, darnach nimm eyer in ein warmes wasser, schlag eines nach dem andern drein, nicht alle gantz, halb dotter, und halb gantz, schlag oder rühre ihn nicht gar starck ab, er wird sonst zach, laß ihn auffgehen, darnach leg sie auff ein bret, backs kühl heraus, sie seynd gut und recht.

267. Auffgeloffene haasen-öhrlein.

NImm schmaltz und wasser in eine pfanne, laß sieden, gieß es in schönes mehl, und schlag 3 eyer daran, mach einen teig, und walge ihn dünn aus, formire haasen-öhrlein, und backs im schmaltze.

268. Noch andere.

MAch einen teig an, mit etlichen eyern, nimm ein löffel voll milch, saltz, mach den teig nicht zu hart, welger ihn auff das dünneste, form es darnach wie haasen-öhrlein, man muß den teig zweyfach zusammen legen, und mit einem rädlein herum fahren, lege es ins schmaltz, backs und streu zucker darauff.

269. Hirsch-hörner zu backen.

NImm 6 eyer, klopffs wohl, thue 3 löffel voll zucker daran, mach einen guten teig, schneid ein stücklein herab, das welgere in der form wie eine spindel, und so dünn, daß es zweyfach einem hirsch-horn gleichet, und backs im schmaltz. Und wann du es aufftrågst, so setz allzeit zwey und zwey gegen einander auff in der schüssel, so siehts wie hirsch-hörner.

270. Hirsch-brein zu backen.

SIede den wohl starck in einer milch, und schütt ihn auff einen teller, laß ihn wohl erkalten, und schneid schnitze daraus, drücks ins mehl, und backs im schmaltz.

271. Krapffen von mandeln zu backen ohne teig.

NImm ein viertel pfund mandeln, stosse sie klein, thue ein löffel voll geriebene semmel darein, drey löffel voll rosen-wasser, zwey löffel voll zucker, nim̃ auch ein wenig schmaltz darunter, so wird es fein mürbe darvon: darnach mach ein schönes glattes blat, und fasse die krapffen nicht zu voll, sie lauffen sonst aus, und backe sie nicht zu heiß, und nicht zu kalt.

272. Krapffen von quitten zu machen.

NImm die quitten, schehle und schneide sie, laß solche darnach im schmaltze rösten, alsdann hacke sie gar klein, nimm eine latwerge, auch geriebenen pfeffer-kuchen, zucker und pfeffer, so seynd sie gut.

273. Kuchen backen vor krancke.

NImm ein viertel von einer henne, die gesotten ist, nur das fleisch, schneid es klein, und nimm pflaumen, thue die kerne heraus, schneide sie auch klein, nimm semmel-mehl und eyer-dotter, mach ein küchleins-teig und backs.

274. Man-

274. Mandeln zu backen.

NImm gestossene mandeln, thue zucker und rosen-wasser darunter, mach einen platz-teig an, streichs darauff, und oben wieder eins drauff, legs ins schmaltz, und backs.

275. Regen-würm zu backen.

NImm 3 oder 4 dotter, zucker und rosen-wasser, und ein wenig anis, mach ein teiglein an von schönem mehl, walge ihn aus, eines messerrückens dick, nimm ein krapffen-rädel, und rädel ein stritzel herab, aber nicht so dick als ein regen-wurm; dann im backen werden sie schon dicker, legs auff einen teller hin und her, wie ein fisch oder regen-wurm, oder zweiffels-knopff, wie du wilst, und legs also gemach in das schmaltz, sie backen sich gar geschwind, kanst auch hirsch-hörner darvon backen.

276. Salbey zu backen.

NIm̃ schönes mehl, mach einen teig mit kaltem wasser an, daß er schön glat wird, schlag ein ey daran, und treib ihn glat ab, gieß ein wenig sauren wein daran, nicht viel, mach ihn darnach mit eyer-klar an, dünn wie den strauben-teig, oder noch dünner, nimm ein wenig schmaltz in den teig, schlag ihn wacker ab, nimm darnach schöne salbey, die fein groß und frisch ist, zieh ihn durch den teig, leg ihn in das heisse schmaltz, gieß das schmaltz mit einem löffel darauff, so werden sie noch grösser, und bald backen, man muß geschwind damit seyn, und das schmaltz muß heiß seyn, sonst gehen sie nicht auff, vergiß auch das saltz nicht.

277. Strauben oder sträublein zu backen.

NImm drey seidel-hefen, den halben theil vom schönsten mehl, setz, daß fein warm wird, brenn ein wenig schmaltz darein, ungefehr ein viertel pfund, rühr das mehl wohl unter einander ab, leg 7 eyer in ein warmes wasser, schlag eines nach dem andern darein, fünff gantze und zwey dotter, laß etwas schmaltz in einer pfanne wohl heiß werden, tuncke den strauben-löffel in das heisse schmaltz, füll ihn voll des teigs an, und laß gemach in die pfanne, kehrs bald um, daß sie nicht zu braun werden, den teig must du zuvor mit wein anmachen, ehe du die eyr darein schlägst, nimm ein halb seidel guten wein, und nicht gar zu viel wasser, mach ihn nicht gar dünn an, damit er von eyern die rechte dicke bekomme.

278. Quitten-straubeln zu machen.

NImm 8 quitten in ein topff, gieß rosen-wasser daran, laß gar weich sieden, darnach schehl es und schneids blättlicht, treibs durch ein reiter, nim̃ eine gute hand voll mehl, und vier eyerdotter, und ein gantzes ey, 20 gestossene mandeln, und ein wenig rosen-wasser, und eine gute hand voll zucker, nimm ein schmaltz in einer pfannen, und backs wie die mandel-straubeln, nimm auch so viel butter darzu, wie zu den mandel-straubeln.

279. Wasser-straubeln. Sträubel sind eine art gebackens.

NImm 5 eyer, schlage sie wohl ab, nim̃ milch darunter, mach einen schönen teig an, dicker als ein straubeln-teig, hitze ein wasser in einer pfanne, wann es sieden thut, so mache ein sträubel mit dem trichter in das wasser, wann es genug gesotten hat/ so thue das sträubel auff ein rindlein heraus/ mache wieder eins/ biß du den teig gar hast/ aber ein iedes sträubel absonderlich/ backs also bey ein aschen-feuer herunter, sonst macht mans auff einer schüssel/ und sträuet wein-beerlein oder kleine rosinen zwischen/ und brennt sie mit einem heissen schmaltz ab/ setze sie auff ein glütlein/ daß sie fein warm bleiben.

280. Gerben- oder bier-hefen-straubeln.

NImm einen guten milch-rahm, laß ihn warm werden, sprideln, und nimm 4 eyer-dotter/ und zwey gantze eyer, dann gieß so viel rahm daran, als eyer seyn, auch zwey löffel voll gute gerben/ spriedels oder querdels wohl durch einander ab/ hernach nimm ein gutes mehl auff eine schüssel/ schneide 3 stritzel oder stollen frische butter darein/ so du wilst/ auch ein wenig muscaten-blüthe/ saltze es, und seyh die angemachten eyer-dotter darunter/ rührs wohl ab/ daß es ein zacher teig werde/ doch nicht gar zu dünne, fülle den teig in einen straubel-löffel/ und backs.

281. Aepffel-sträubel.

NImm 2 eyer und ein wenig wein, mache einen teig an, schneide die äpffel gewürffelt/ rührs in den teig, laß etwas schmaltz heiß werden in einer pfannen, gieß die äpffel und den teig darein, backs und kehrs etliche mahl um, nim̃s heraus, und richts gezuckert an.

282. Süß-brodt zu machen.

NImm 3 eyer, schlage sie in ein saubers becken oder schüssel, saltze es ein wenig, zertreib die eyer/ nimm 4 loth zucker, zerstoß ihn klein, schütte ihn unter die eyer, und treibs gelinde ab, hernach nim̃ gutes durchgeschlagenes semmelmehl darzu, mach einen teig daraus/ in der dicke/ wie zu einem brand-kuchen/ knete ihn wohl ab, und mische nach belieben anieß darunter, nimm 3 oblaten, schlage den teig darauff/ nimm eine dorten-pfanne, schmiers ein wenig mit schmaltz, und wische sie wieder sauber aus, setz es auff ein kohl-feuer, doch daß es nicht gar zu heiß werde, lege das oblat mit dem teig darein/ besträue es mit zucker, laß fein braun backen/ hernach nimms heraus, und lege andere darein, so lange du teig hast.

283. Salbey-kuchen/ die nicht schmaltzig seyn.

SChlag eyer auf, schlags wohl ab, rühre mehl und einen löffel voll milch, und einen löffel voll wasser darein, daß der teig dünner sey/ als ein strauben-teig/ saltz und backs.

284. Milch-rahm-krapffen zu machen.

ERstlich nimm süssen milch-rahm, der nicht gerinnt/ laß ihn sieden, und wann er gleich herüber sied/ so rühre gutes mehl darein, welches nicht nachläst, biß es fein fett ist, alsdann truckne den teig ein wenig auff einem kohlfeuer/ schlag warme eyer daran, biß er in der dicke wird, wie ein kuchen-teig/ lege ihn auff einen höltzernen teller, schneide mit einem messer lange stritzel oder stollen hinab, und backs im schmaltz fein kalt.

285. Spanisch brodt zu machen.

MAn nimmt 3 gantze eyer und 2 dotter, einen löffel voll rosen-wasser/ diß alles bey einer viertelstunde gerührt, item ein viertelpfund zucker/ ein wenig schönes mehl, wieder bey einer viertelstunde darunter gerührt, nimm die töpffernen formen, schmiere sie mit schmaltz, und gieß den teig darein nur halb voll, backs gar langsam, oben auff setze ein kohl-feuer, backs semmel-farb, so seynd sie fertig.

286. Noch eines mit mandeln.

EIn pfund zucker fein klein gestossen und durchgesiebet, ein halb pfund mandeln, immerzu mit rosen-wasser klein gestossen, alsdann nimm 6 eyer, schlags unter die mandeln, rührs wohl ab, hernach thue den zucker darunter, und rührs eine gute weile, dann 3 viertel pfund mehl auch darunter gerührt, die formen mit butter geschmiert, und den teig darein gegossen, gar kühl gebacken, damit sie schön auffgehen.

287. Zibeben zu backen.

NImm schöne grosse zibeben, brühe sie in einem wasser, thue die kerne daraus, und stecke einen geschehlten mandel-kern darein/ laß den stengel an den zibeben, ziehs durch einen straubel-teig, backs im schmaltz, und giebs warm.

288. Gebackene petersilgen.

NImm petersilgen-wurtzel und koche sie, schneids in die länge auff, löß den kern heraus, wältze ihn im mehl um, und backe ihn im schmaltze.

289. Gebratene prügel- oder stöckel-krapffen von gerben- oder bier-hefen-teige.

NImm schönes mehl und einen löffel voll gewässerte gerben, die dicke ist wie ein teig, etliche löffel voll süße milch, laß die milch und gerben ein wenig warm werden, rührs unter das mehl, wie ein dämpffel oder teig, laß wohl auffgehen, hernach nimm wiederum milch und ein viertel pfund butter oder schmaltz, 5 eyer, von dreyen das klare hinweg gethan, rührs in die milch, das schmaltz oder butter must du zergehen lassen, nimms auch darunter, mach das obgemeldte dämpffel oder teiglein mit ab, daß es gleich wie gerben-krapffen-teig wird, hernach nim̃ eine gute hand voll weinbeerlein oder kleine rosinen, wasche sie sauber aus, truckne sie ab, ein wenig gestossene muscaten-blüthe unter den teig, streich oben auff etwas schmaltz, daß er nicht sperr wird, laß den teig

teig wieder gehen, so dann nimm den krapffen-spieß, schmiere ihn wohl ein mit schmaltz, lege ihn zum feuer, daß er wohl heiß wird, und schäume, nim̃ den teig, mache ihn in händen finger dick aus, wie ein stritzel oder stollen, ist er zu lang, so mache zwey stritzel, winde den teig auff den heissen brat-spieß, schlag ein geschmiertes papier darum, und binds mit spagat oder bind-faden zu, daß er nicht herab falle, brate ihn bey einem guten feuer eine viertelstunde, biß er braun werde, du must den krapffen mit schmaltz und butter begiessen, wann er auffläufft, laß den spagat nach, daß er platz habe, so ist er fertig, zucker ihn nach deinem belieben.

290. Spiß-krapffen.

NImm eine gute süße obere milch, zu einem krapffen brauchst du wohl drey seidel, nimm zwey gantze eyer, und vier dotter, ein viertel pfund süsse butter, klein geschnittene nägelein, muscaten-blüthe, ingber und zucker, diß alles unter die milch, nimm schönes mehl, mach einen teig an, der nicht zu dicke ist, daß er gleich rinnt, mach den spieß heiß, schmiere ihn, gieß diesen teig mit einem schöpff-löffel darauff, brat ihn gemach, denn er fält gerne herunter, du must auch eine brat-pfanne untersetzen, den krapffen darffst du nicht so lang machen, als den obigen auffgewundenen, wann er er nur ein viertel ellen lang ist, gieß fein langsam auff, damit er bleibt, und knopperich werde, wie ein holtz-schlägel, brate ihn bey anderthalb stunden, daß er eine schöne farbe bekomme.

291. Ein anderer.

MAn soll in einem seidel guter oberer milch, die gar süß ist, eines eyes groß butter oder schmaltz zergehen lassen, und darunter thun zwey löffel voll frische bier-gerben und 5 eyer-dotter, alles wohl abgeschlagen, darnach mit schönem semmel-mehl, das warm sey, einen teig anmachen, so fest, daß er immer in händen klebt, und mit den händen wohl arbeiten, und ihn auf eine schüssel legen, zudecken, und auff einem ofen lassen auffgehen, alsdann wieder auswürcken, und zu drey stücken schneiden, und fein länglicht würcken, darnach den darzu gehörigen spieß mit schmaltz schmieren, und ihn lassen warm werden, den teig um und um darum schlagen, und mit einem starcken zwirn überbinden, und mit zerklopfftem eyer-dotter überstreichen, und bey einem brennenden feuer braten, biß er starret, und ihn wohl mit zerlassenem schmaltz schmieren, biß er braun wird, und warm geben.

292. Wespen-nest.

NImm einen löffel voll gerben oder bier-hefen unter die milch, ein viertel pfund schmaltz oder butter, laß zergehen, nim̃ 3 eyer-dotter und ein gantzes ey, ein wenig muscaten-blüthe, rühr diß alles untereinander an, gieß es in mehl, mach einen teig an, der sich würcken läst, walcke zwey finger breite stritzel von diesem teig, schmier die stritzel mit zergangenem schmaltz oder butter, wi-

ckel die strizel über einander wie schnecken, setze ihn in eine form, die wohl eingeschmieret ist, biß der boden gantz übersetzt wird, setze die form mit dem teig in die wärme, laß ihn gehen, biß er voll wird, hernach backe ihn in einem back-ofen oder dorten-pfanne, beygleichen eine halbe stunde, daß er eine gute farbe bekomme, nimm wein-beerlein oder kleine rosinen und zucker nach belieben darunter.

293. Kugel-hopff.

MAch einen teig an, wie zu einem wespen-nest, doch nicht zu dicke, dann du darfffst ihn nicht auswürcken, rühr ihn wohl ab, gieß ihn in eine geschmierte form, daß er halb voll werde, laß ihn auffgehen / biß er voll wird, backe ihn wie oben gemeldt, schmier ihn mit schmaltz oder butter.

294. Gebackene erbsen.

NImm einen löffel voll schmaltz, und laß ihn wohl heiß werden, schütts in schönes mehl mit halb wasser und wein, rührs klar ab, dann schlage zwey eyer-dotter und ein gantzes ey daran, rühre alles zusammen wohl ab, schütte den teig auf einen teller, ziehe ihn mit einem kleinen schlüssel-öhrlein vom teller in ein heisses schmaltz, und laß backen.

295. Oblat mit gestossenen mandeln zu füllen.

NImm in einem frischen wohl geweichte mandeln, ziehe die haut herab, und zerstoß, dann nimm rosen-wasser / und das weisse von einem eye, zuckers und rührs durch einander, und fülls in die oblat, hernach mache einen teig mit wein an, kehre die gefüllte oblat darein um, und backs im schmaltz.

296. Gebackene quitten.

SChneide grosse quitten zu dünnen scheiben, thue die kern und steine davon, legs in ein warmes schmaltz, das nicht zu heiß ist, setz auff ein kohl-feuer, laß eine stunde stehen, so werden sie weich, so dann nimm einen dünnen teig mit wein und zucker gemacht, ziehs dardurch, backs im schmaltz, in welchem sie gelegen seyn, biß daß der teig gelbe werde.

297. Hollunder zu backen.

NImm schönes mehl, und warmen wein, samt einem stücklein schmaltz, laß selben im wein zergehen, schütts unter das mehl, schlag drey eyer daran, mach einen teig, tuncke den vorhero wohl gewaschenen und getruckneten hollunder darein, und backe ihn.

298. Pafesen von hirsch-marck zu machen.

LAß das marcks einen sud thun/hacks, und würtze es mit pfeffer und ingber, streichs auff semmel-schnitten / backs im schmaltz, und richts auff eine schüssel, oder backs mit eyern.

299. Gul-

299. Guldene schnitten.

SChneid schnitten von einer semmel, schütt warme milch darüber, schlag so viel eyr als von nöthen, wohl ab, wältze die schnitten darinnen offt um, und backe sie im schmaltz, richts auf eine schüssel, schütt wein daran, thue auch zucker, wein-beerlein oder kleine rosinen und zimmet darein, und laß einen sud thun, oder giebs trucken.

300. Schnee-ballen.

ERstlich nimm ein gutes mund-mehl, ein seidel gute milch, 2 stritzel oder klumpen frische butter, laß die butter in der milch zergehen, alsdann schlage 2 gantze eyer darein, spritels oder quärdels wohl ab, schütts unter das mehl, und mach einen teig an, walge oder knöte ihn dünn aus, und formire mit dem krapffen-rädel schnee-ballen, backe sie kühl im schmaltz, daß sie nicht zu braun werden.

301. Eine köstliche speise von gebackenen bretzeln.

MAn waltzet die bretzel in wein oder milch, läst sie ansaugen, hernach nimmt man sie, und läst sie ein wenig trucken werden, absincken, und nimmt zucker, zimmet und mehl, der zucker muß vorschlagen, sträue es ein, und backe es im heissen schmaltz.

302. Gebackene rosen.

MAch einen teig an, wie zum gebackenen salbey, reinige den gelben botzen von den rosen, wältze hernach selbige im teig, backs nicht zu heiß, hernach zuckers und giebs.

303. Hollehippen oder hiplichen zu machen.

NImm eyer-klar, so viel du machen wilst, klopff sie wohl ab, gieß ein wenig milch darein, zuckers und pfeffers, rühre mehl darein, doch daß es nicht zu dick werde, hernach back es.

304. Bauren-küchlein.

NImm schönes mehl in eine schüssel, hernach thue in ein laulichtes wasser 2 löffel voll gerben oder hefen, und ein ey, schlags wohl ab, seyhs durch ein sieb in das mehl, mach einen teig dünn an, wie andere krapffen-teige, laß eine stund ihn gehen, hernach tuncke die hand in wasser, nimm den teig so viel als ein ey groß, und backs schön kühl.

Von allerhand pasteten und dorten.

305. Vom groben teig.

NImm rocken-mehl, das doch nicht zu grob ist, arbeite es wohl durch mit heissem wasser und saltz, daß der teig ziemlich fest wird, diesen teig kanst du brauchen zu allen pasteten die man wegschicken will, als schincken oder hammel, wildpret, und sonsten von allerley groben fleisch,

wohl dick gemacht die rinde, so bleibt die pastete unzerbrochen, führ sie hin, wo du wilt.

306. Vom weissen teig zu den grossen pasteten.

NImm semmel-mehl, schütt es auf einen tisch, mache eine grube in die mitte, thue butter drein, die unzerlassen ist, saltz, frisch wasser, arbeit es wohl durch einander, im arbeiten laß dir den teig mit ein wenig wasser besprengen, biß er zach und gerecht wird. Nimm dann ein walger oder rund-holtz, und walge es aus zu den grossen pasteten, streue mehl auff beede seiten, damit es nicht an den tisch und rund-holtz anklebt. Mercke, daß man im winter mehr butter unter den teig nimmt, als im sommer, dann im sommer, wann der butter zu viel, so bricht der teig, so bald man ihn nur ein wenig zu viel mit den händen durcharbeitet, und ist darnach nicht zu gebrauchen. Mercke auch, wann es kalt ist, und man den teig macht, so decke ihn zu mit einem warmen tischtuch, damit er ein wenig ruhen kan, wann er gemacht ist, dasselbe kan man auch im sommer thun, allein nicht mit einem warmen tuch, sondern mit einer schüssel, oder lege ihn eine weil in einen mörsel. In Italien machen die pasteten-becker ihren teig alle mit schweinen-schmaltz und heissen wasser an.

307. Von mürben teigen.

NImm mund-mehl, uñ ziemlich viel frische butter, wenig milch-rahm, drey oder vier eyer-dotter, frisch wasser, saltz, arbeite es wohl durch einander, mache ihn so fest, als du immer kanst. Wann du dann wilt eine pastete auffrichten, so laß den teig etwan 2 teller dick, oder etwas dicker, in der mitten aber eines daumens dicke, so läst er sich desto besser aufftreiben. Wilst du aber dorten machen, so laß es nur eines halben tellers dick, dann dieselben werden nicht hoch auffgesetzt.

308. Mürben teig zu übergeschlagenen pasteten, mandeln oder dorten.

MAn nimmt schönes semmel-mehl, auff eine pastete ein halb pfund butter, schneidet sie in das mehl, schlägt 4 oder 5 eyer-dotter daran, saltzt es linde, macht ihn mit rind-fleisch-suppen oder frischen wasser an, daß man ihn würcken kan, würck ihn geschwind, und walge einen grossen fleck aus, füll darein gehacktes oder fleisch, was du wilst, thus in eine gute heisse dorten-pfannen, und backs bey einer halben stunde, daß es fein gefärbt werde, doch must du das fleisch zuvor ein wenig rösten und würtzen, wann die pastete oder mandel halb gebacken, so must du oben ein löchel darein machen, sonst zerschricken sie.

309. Butter-teig.

NImm schönes mehl, darnach du viel machen wilst, auff eine grosse schüssel, oder auff eine pastete, mach einen teig beygleichen, so groß als ein pfund butter,

butter, den teig must du mit gutem wein und wasser anmachen, wilst du aber nicht wein nehmen, so nimm ein wenig brandtwein unter das wasser, du must auch zwey eyer-klar, oder zwey dotter nehmen (aber zwey gantze eyer gar nicht) auch eines eyes groß butter darzu nehmen, saltzs nach belieben, mach alles unter einander ab, daß es ein guter fester teig werde, würck ihn wohl ab, hernach nimm ein pfund butter, knött und wasch sie wohl aus/ daß der teig ziemlich zach werde, walge die butter zu einem hübschen blat fingerdick aus, leg ihn in ein frisches wasser, biß er wohl fest wird, nimm den obgemeldten teig, und walge ihn auch zu einem solchen blat aus, doch daß das blat des teigs grösser sey, als der butter, nimm die butter aus dem wasser, truckne sie wohl ab, lege sie also auf den teig, und schlag ihn drey oder vierfach um, und walge ihn aus zu einem langen blat, wie man ihn einmahl überschlägt, so muß man ihn das andermahl auch überschlagen, also muß man ihn so offt überschlagen, biß daß die butter in dem teig ist, im sommer viermahl, im winter fünffmahl, du must geschwind eylen, daß er nicht an dem tisch oder walger klebe, must ihn auch nicht viel mehlbigen, sonst gehet er nicht auff, mach ihn an einem kühlen ort (zu mercken, die butter must du zuvor recht machen, ehe du den teig anmachen wilst) walge den teig aus, mache dorten oder pasteten daraus, doch must du den teig eines grossen fingers dick legen/ schneide ihn mit heissen messern, bestreich ihn über sich mit eyer-klar, und zier ihn, wie du wilst, backe ihn in einer guten hitz, so ist er fertig.

310. Schüssel-dorten-teig.

NImm ein pfund frisch schmaltz, rührs eine gantze stunde auff einer seiten, darnach rühr einen schöpff-löffel voll wein darein, und 2 gantze eyer, und noch 2 dotter, auch einen löffel voll süssen milch-rahm, man muß 2 stunden rühren, hernach rühr erst das mehl darein so dick, daß er sich walgen läst, mach daraus schüssel-dorten, und backs schön rößlicht.

311. Dorten-teig von süsser milch.

NImm auff eine grosse schüssel oder blat ein halbes pfund butter, schneide sie in schönes mehl, nimm ein wenig saltz, und mache sie mit einer süssen milch ab, biß das mehl naß wird, hernach nimm den walger/ (dann du darffst ehe nicht würcken) lege ihn wie einen butter-teig, biß das mehl mit der butter unter einander ist, wann der walger gleich teigig, so kan man ihn schon abschaben, mehlbige den walger wiederum, walg ihn dünner aus als einen butter-teig, leg ihn in die schüssel, füll darein, was du wilst, mach ein blätlein oder gatter darüber, bestreichs mit eyer-klar, backs bey einer viertelstunde, von diesem teig kan man wändel oder übergeschlagene pastetlein machen.

312. Spa-

312. Spanischen teig zu machen.

NImm mund-mehl, arbeit es wohl durch mit warmen wasser, mache ihn gar nicht fest, arbeit ihn eine stund oder länger, biß er sich vom tische löset, walge oder rolle ein stück oder 20 so dünn wie papier aus, ziehe es noch dünner mit den händen, lege ein blat unten auff den boden in die dorten-pfanne, bestreichs mit warmen schweinen-schmaltz, welches du auf ein feuer zerlassen hast, bestreich ein stück, 10 oder 12 lege sie auf einander, thue eine fülle darein, bestreich wieder so viel, und lege sie oben auf, beschneide es, setz es in ofen und backs, am fast-tag bestreichs mit butter.

313. Wie man den öl-teig macht/ auch wie man dem öl den geschmack benehmen soll.

MAn muß das öl sieden lassen, biß es gantz stille wird, und nicht mehr kracht, durch dieses mittel wird ihm der ungeschmack benommen, man kan auch etliche rinden brodt oder zwiebel hinein werffen, wann das öl bereit ist, so thue ein gutes mehl auf den tisch, ein wenig saltz, öl, auch ein wenig wasser, arbeit diß alles wohl durch einander, daß es fest werde, und schlage von fischen darein, was du wilst.

314. Zucker-teig.

NImm ein viertel pfund kleingestossenen zucker, thue ihn in einen mörsel von alabaster oder marmel, thue das weiß vom halben ey, und einen halben löffel voll sauren citronen-oder lemonien-safft, rühre diß wohl untereinander, biß der zucker beginnt dick und fest zu werden, wann es nicht will fest werden, so thue ein wenig rosen-wasser darunter, wann der zucker fest worden, so stoß ihn mit einem stössel, biß er zum teig wird, der wohl fest ist/ mach dorten oder pasteten davon. Du kanst es auch von halb mehl und halb zucker machen, auf die weiß, wie das vorige.

NB. In diese obgeschriebene teige kanst du auch nach deinem belieben schlagen, was du wilst, doch daß du iedem seine rechte form gebest, welches man im druck nicht erklären kan, sondern ein iedes durch öffters exercitium erlernen wird. Man kan auch aus diesen teigen, als butter-mandeln, zucker-teigen, ꝛc. allerhand sorten, krapffen, wandel, ꝛc. machen. Ich habe dem geneigten leser zu einem unterscheid etliche ausländische pasteten gesetzet.

315. Wie man das gewürtz zu den pasteten zurichtet.

Erstlich süsse gewürtze.

NImm zwey theil gestossen ingber, ein theil gestossen pfeffer, mische es unter einander, thue gestossen nägelein, geriebene muscaten-nuß, gestossenen caneel, von iedweden 2 loth zu einem pfund pfeffer, mische es, und

hebe

hebe es auff in lederne säcklein. Etliche lassen iedwedes gewürtz vor sich selber, und heben es auff in lederne säcke. Es seynd auch viel, welche an statt alles andern gewürtzes nur allein den pfeffer brauchen, ob gleich das gemischte viel lieblicher als der pfeffer alleine ist.

316. Gesaltzen gewürtze.

NImm ein pfund pfeffer und ingber, zusammen gestossen, iedes gleich viel, 2 pfund saltz, das getrucknet ist, mische dieses wohl unter einander, hebe es auff an einem ort, da es nicht feucht ist, brauche es zu den kalten pasteten.

317. Wie man den pasteten eine gute farbe geben soll.

NImm eyer, schlage sie wohl durch einander weiß und gelbe, bestreiche die pasteten damit, wilst du sie aber noch bräuner haben, so nimm 2 oder 3 dotter zu einem weissen, schlage es wohl durch einander, und brauche es, wilst du es aber gantz bleich haben, so nimm etliche eyer-dotter, mische wasser darunter, und schlage es durch einander, und brauche es. In der fasten nimmt man saffran in wasser geweicht zum bestreichen, oder auch hecht-rogen mit honig vermengt.

318. Wie man das zucker-eyß machen soll.

THue in eine weisse schüssel ungefehr ein viertel pfund zucker, der wohl klein gestossen ist, thue das weisse vom halben ey darzu, einen löffel voll rosenwasser, diß alles wohl durch einander geschlagen, biß es einen lauteren schaum giebet. Wann du es brauchen wilst zu den marzipanen oder englischen pasteten, so must du es über und über damit beschmieren, und in den ofen, der nicht zu heiß ist, einschieben, wie hernach ferner soll gedacht werden.

319. General bericht von der backerey.

WAnn man nur ein wenig backerey macht, ist nicht von nöthen, daß man einen gantzen grossen ofen darum heitzen muß, sondern nur einen platz in der mitten, so viel du vermeynst, daß es genug seyn wird. Man hat auch sonst an vornehmen höfen und häusern kleine öfen, die gar bequem mit kohlen oder mit gar wenig holtz können geheitzt werden. Die köche brauchen sonst auch viel dorten-pfannen, in welche man die delicate pasteten und dorten gar bequem backen kan, wann man den ofen nicht heitzen will.

320. Auff Frantzösisch, wie man einen hammen oder schincken einschlagen soll.

THue ihn in ein frisch wasser, laß ihn ziemlich lange darinn liegen, nachdem er groß oder klein ist. Ist er ziemlich groß und wohl geräuchert, wie die Westphälische, so müssen sie nicht weniger denn 24 stunden im wasser liegen, du kanst es bald sehen oder kosten, wañ er wohl gewässert ist, schneide

nur in der mitten tieff hinein, und schneide ein klein stück heraus, koste es, obs gut ist, ist es genug gewässert, so richte es zu, wie folget: Erstlich beschneide das unter-theil der keule, damit das schwartze fleisch weg kommt, ziehe die obere haut herunter, und haue ein stück von dem grossen knochen am ende hinweg. Mach einen groben teig, walge das unter-theil aus, es muß aber wohl zwey daumen dicke bleiben, lege auff den boden breite schnitten speck. Diese speck-schnitten müssen so breit gelegt werden, daß der gantze hamen darauff ruhen kan, lege auf die speck-schnitten eine gute hand voll gehackte grüne petersilge, würtze den schincken mit süßem gewürtze, wie oben gedacht, lege ihn darnach auff die petersilge und speck, bestecke den hameu oben mit gantzen nägelein und zimet; oben auff den schincken lege wiederum eine hand voll gehackte petersilge, auch speck-schnitten, 6 oder 7 lorbeer-blätter, darnach ein halb pfund frische butter auff die speck-schnitten und lorbeer-blätter. Mache darnach den deckel, bestreiche ihn mit wasser, decks darüber, und mache es wohl feste zu, schiebe es gleich in ofen, welcher so heiß seyn muß, als wann man brodt backen will. Ist der schincken groß, so muß er drey gute stunden backen, die pastete muß auch wohl mit eyern bestrichen seyn, damit sie eine angenehme farbe bekömt. Wann die pastete ungefehr eine halbe stunde im ofen gewesen, so mache ein paar lufft-löcher oben im deckel, damit sie nicht entzwey springe. Wann die pastete zu viel farbe gewinnet, oder schwartz wird, so bedecke sie mit eingenetztem papier, und laß das ofen-loch ein wenig offen. Wird sie aber auch allzu bleich, und bekomt keine rechte farbe, so ist es ein zeichen, daß der ofen nicht heiß genug, mache dann entweder ein gut kohl-feuer oder eine flamme im ofen-loch, biß sie gute farbe gewinnet, nimm alsdann die flamme weg, und setze den ofen feste zu, und wann sie gebacken ist, so nimm sie aus dem ofen, und laß sie kalt werden. Wann sie kalt ist, so nimm ein wenig teig, und stopffe die lufft-löcher zu, damit der beste geschmack nicht heraus gehe.

321. Hammen oder schincken auff eine andere art.

NImm einen hammen oder schincken, weiche ihn in wasser, wann er genug geweicht, so nimm ihn aus dem wasser, und beschneide ihn sauber, haue die enden des knochens weg, ziehe ihm die haut ab, und so er allzu fett ist, so schneide etwas vom speck weg. Wenn der schincken also bereitet, so setze ihn zum feuer mit wasser, und etliche lorbeer-blätter, auch grüne wohl-schmeckende kräuter, laß ihn halb gar sieden, nimm ihn vom feuer hinweg, lege ihn auff ein bret, laß ihn austrucknen und kalt werden, nimm alle knochen heraus, wann man ihn in eine auffgesetzte pastete will einmachen, so muß man alle knochen heraus nehmen. Setze eine pastete auff von weissem teige, die ziemlich hoch und dicke vom teige ist, belege den boden über mit speck-schnitten,

ten, lege eine hand voll grob gehackte grüne petersilgen darauff, würtze den schincken mit süssem gewürtze, lege den hammen in die pastete auff die petersilge und speck, bestecke ihn mit gantzen nägelein und caneel oder zimmet, thue ein paar lorbeer-blätter darein, und grüne kräuter darauff, ein halb pfund schwein-schmaltz, ein halb pfund ochsen-marck, ein halb pfund frische butter, oben auff die butter thue ein gut theil gestossenen pfeffer und zimmet/ auch breite speck-schnitten mit lorbeer-blättern. Decke die pastete zu mit einem deckel, der eines daumens dicke ist, mache es wohl feste zu, bestreich es mit eyer, mache eine kleine crone von teig darauff/ setze die pasteten auff einen bogen papier. Diese pastete muß 24 stunden backen, und muß der ofen nicht gar so heiß seyn, als wann man grob brodt darinn backen wolte. Wann die pasteten 5 oder 6 stunden im ofen gewesen, so ziehe sie heraus, thue sie auff ein ofen-bret/ schneide den deckel ein wenig auff, schaue zu, ob die pastete voll suppe ist, oder nicht, dann wann die suppe eingesotten ist, so must du sie wieder anfüllen mit guter fleisch-suppe, die nicht gesaltzen, hast du ein wenig safft vom schöpsen-schlegel ausgepreßt darzu, so ist es desto besser/ decke sie wieder zu/ und schieb sie in ofen/ und schaue wieder in 5 stunden darzu, ob sie genug suppe hat, und laß sie folgends mürbe backen. Drey oder vier stunden, ehe die pastete gar ist, kanst du darein thun zugerichte schwammen, morcheln oder piltze, magen und leber von hünern, welches alles zuvor muß gequellt oder gebrüht seyn. Und wann der ofen wegen der länge des backens würde kalt werden, so schütte glüende kohlen auff der einen seite im ofen, damit die hitze alleweil unterhalten wird, und die pastete in stetem sieden bleibet.

322. Noch auff eine andere weise.

MAche sie wie die vorhergehenden, ausgenommen, daß du nebenst den andern sachen, die du darein thust, ein viertel pfund geschelte zirber-nüßlein, ein halb viertel pfund kleine wein-beerlein oder rosinlein, ein viertel pfund geschelte pistatzen, eine halbe eingemachte citrone klein geschnitten, und anderthalb viertel pfund gestossenen zucker, im übrigen mache es wie mit den vorhergehenden. Zwey stunden aber/ ehe es gar ist, so mache eine suppe darzu mit wein, zucker, gestossenen zimmet, und ein wenig wein-eßig, ißt man sie nicht auff einmahl, so laß sie wieder auffwärmen.

323. Genueser marck-pastetlein.

MAche einen teig von butter, mehl, eyer und zucker, walge den teig aus, und setze kleine pastetlein auff/ schneide frisch rindern-marcks viereckigt, auch eingemachten cardi viereckigt, thue zucker und zimmet darunter, fülle es in die pastetlein/ machs oben zu, und backs im schmaltz, oder dorten-pfannen.

324. Hüner in marcks-pasteten.

SJede ein fettes hünlein in einer rind-fleisch-suppe, wanns gesotten, drücke es zwischen zwey teller aus, daß es fein breit wird, nimm marck und eine frische lemonie, schele sie, und nimm das weisse völlig davon, nur daß das safftige bleibe, hacks samt dem marck, hernach mache eine pastete, sträue das gehackte darein, lege das hünlein darauff, würtze es nach belieben, mache die pastete zu, wann es gebacken, gieß eine gute hüner- und fleisch-suppe daran, so ist es fertig.

325. Cardinals-pasteten.

NImm eine kleine dorten-pfanne, nimm butter-teig, treibe es dünne aus, wie einen thaler dicke, lege es in die dorten-pfanne, fülle es an mit kalb-fleisch oder geflügel, das roh oder gequellt ist, thue eben so viel ochsen-marck darein, saltze es mit gesaltzen gewürtz: du kanst darunter nehmen zirber-nüsse, kleine wein-beerlein oder kleine rosinen, und hart-gesottene eyer-dotter. Wann die pastete gefüllt ist, so decke sie zu mit butter-teig, wilst du sie süße haben, so gieß, wenn sie halb gebacken, eine süsse suppe darein.

326. Eine englische pastete zu machen.

NImm einen jungen haasen, reinige ihn sauber, schneide den kopff und die füsse weg, schlage die rippen wohl nieder, und spicke ihn wohl mit speck. Wann der haase nun also bereitet, so treibe ein stücke teig aus, lege es auff einen bogen papier, nimm eine gute hand voll ochsen-marck oder ochsen-fett klein gehackt, sträue es auff den teig, der ausgetrieben ist, so lang und breit als der haase ist, würtze es mit gesaltztem gewürtze, lege den haasen darauff, würtze ihn ab mit gesaltztem gewürtze, lege oben auff den haasen wieder ochsen-marcks, kleine wein-beerlein oder rosinlein, zirber-nüßlein, conficirte citronen-schaalen klein geschnitten, schwammen oder morcheln, geschelte pistatzen, kälber-brößlein, hähnen-kämme, die gequellt oder gebrüht seyn, harte eyer-dotter und capern. Dieses alles durch einander gemenget, auff den haasen gelegt, sträue eine gute hand voll marcks darüber, schneide auch etliche breite speck-schnitten darüber, und dann ein halb pfund frische butter, oben auff die butter eine gute hand voll gestossenen zucker. Wann die pastete gefüllt und zugericht ist, so decke sie zu, bestreich sie mit eyer, schieb sie in ofen, laß sie backen. Wann sie eine halbe stunde im ofen gewesen, so mache ein loch in die mitten des deckels, damit sie nicht entzwey gehet, in 2 stunden ist sie gebacken. Ich habe auch wohl gesehen in Engelland, daß etliche ein wenig muscaten-nuß mit rosen-wasser darein gethan haben. Wann die pastete gar ist, so ziehe sie aus dem ofen, und streich mit einem messer ein wenig marzepan-eiß, vom zucker, eyer-weiß und rosen-wasser darüber.

Wann

Wann du es also dünn bestrichen, so setz die pastete wieder in ofen, ungefehr eine halbe viertelstunde, damit das eyß weiß bleibt, und nicht braun wird, wann das eyß trucken, so ziehe die pastete heraus, gieb sie im augenblick auff den tisch.

327. Brabantische pasteten.

NImm von allerley geflügel den hals, die flügel, den magen, die leber, das eingeweid von spaan-ferckeln oder lämmern, wasche alles aus 3 oder 4 wassern, und zerschneide es. Thue alles zusammen in ein erdenes geschirr, würtze es, hacke petersilge mit speck, und thue darein auch schwammen oder morcheln, grüne wein-beerlein, cardi, spargel und artschocken klein geschnitten. Treibe eine pastete auf vom mürben teige, fülle es mit dem vorbesagten, schneide oben darauff etliche speck-schnitten, ziemlich viel frische butter. Decke die pastete zu, bestreich sie mit eyr, binde sie mit papier, mach ein loch in der mitten des deckels, schieb sie in ofen, wann sie gar ist, so fülle durch ein trichterlein weisse dotter-suppe darein, setz sie wieder eine halbe viertelstunde in ofen.

328. Kleine spanische pasteten.

MAch einen mürben teig mit butter, mehl und eyer-dotter, mach kleine dünne pastetlein daraus. Hacke eine kaphahn-brust, ein viertel pfund schweine-fleisch, das frisch ist, ein viertel pfund schöps-fleisch, zwey kälber-brößlein, speck, marcks, nieren-fett, jedes ein viertel pfund, ein wenig zwiebel, ziemlich viel schwammen oder morcheln, saltz und süß gewürtz, so viel als dich düncket, hacke alles durch einander, thue es in die kleine pastetlein, decke sie zu / mit spanischem blätter-teig mit schweinen-schmaltz gemacht, schiebe sie in den ofen und backs.

329. Princessen-pasteten.

NImm zucker-teig, mach kleine pasteten in kleine blechene model oder formen, auff das dünnest als du kanst, thue eine gebratene kaphahn-brust darein, die gehackt ist mit ochsen-marcks, würtz es mit gesaltzner würtze, du kanst darunter mengen schwämme oder morcheln in butter gekocht, und andere gute sachen. Wann sie gefüllt, so decke sie mit demselben teige, in einer viertelstunde seynd sie gebacken.

330. Italiänische tauben-pasteten.

SIede kalb-fleisch, hacke es mit speck oder nieren-fett, mache einen teig mit schweinen-schmaltz und warmen wasser, treibe eine pastete auff, sträue gehackt fleisch auff den boden, nimm gequellten oder gebrühten endivien sallat oder cicorien, oder cardi / lege es gäntz darein, den cardi aber must du zerschneiden, nimm kleine vögelein, die in butter geröstet, lege sie auch darein, sträue wieder gehackt fleisch darüber, lege dann die tauben wohl gewürtzt darüber mit calarabi, der wohl gequellt, besträue es wieder mit gehacktem fleisch, du kanst auch zeller darzu nehmen, mache einen deckel dar-

darüber von geblättertem teige mit schweinen-schmaltz, wie oben f. 528 n. 312. vom teig-machen gemeldet, schiebe sie in ofen, laß es backen, gieß eine gute fleisch-brühe darüber, giebs warm.

331. Alla potrida oder patrie pastete.

MAn kan eine alla potri pastete machen so groß, daß man sonsten keine warme speisen mehr bedarff auff ein bancket, man muß allerley gebratenes gar braten, und was gesotten seyn muß, gar sieden, auff den boden leget man viel gehackt kalb-fleisch mit ochsen-marcks: nimm kälber-brößlein, kühe-eiterlein, nieren, schaaf-zungen, schnecken, krebse, morcheln, schwämme, kleine vögelein, austern, artschocken und tartoflen, wie auch cardi, carviol, calarabi, diß alles, iedes absonderlich zugericht, und iedes besonders in die gebratene geflügel gefüllt ohne die brühe davon. Lege auch etliche stücke gar gesottene cervelat-würste darein, lege diß alles, was gebraten und gesotten ist, durch einander in die pasteten, oben darauff lege ein paar hand-voll grüne gehackte petersilge, mit gehacktem kälber-fleisch und marcks, sträue linde gewürtz im einlegen der geflügel darauff, decke die pastete zu, schieb sie in ofen, laß sie drey stunden backen. Giesse genugsam siedende kaphahnen-brühe darein, wann sie eine halbe stunde im ofen gewesen, wenn man sie will anrichten, so nimmt man das gefüllte aus dem geflügel, und giebt es, wo es hin gehöret. Den teig must du von weissem mehl mit heissem wasser und butter fest anmachen, setze ihn figur-weise auff, wie sie es in Engelland machen, oder nach deinem eigenen gefallen, wie du wilst, lege das obbeschriebene ordentlich darein, zwischen iede lage lege hahnen-nieren und kämme, die gar gequellt oder gebrüht seyn, auch gehackt fleisch und marcks. Den pasteten-deckel mache vom mürben teige, die pastete muß so groß seyn, daß sie gleich durch das ofen-loch kan hinein gehen, und daß sie auff einem kupffernen bleche gemacht wird, bestreiche sie mit eyer. Mache eine butter-suppe darzu mit pfeffer und muscaten-blüthe, laß sie auffsieden, gieß sie also siedend in die pasteten. Zum gebraten geflügel, welches darinn ist, kan man absonderliche suppen machen, und in silbern tatzen darbey auff den tisch setzen, damit es der vorschneider darüber giessen kan. Wann man die schnecken will in die pasteten zurichten, so nimm und siede sie mit den schalen, wann sie lange gesotten, so nimm sie aus den schalen, reibe sie wohl mit saltz etliche mahl, nimm die schweiffe davon, das andere brauch zu den pasteten, die schwäntze seynd auch nicht zu verwerffen, denn in Welschland ißt man alles.

332. Noch eine andere.

MAn soll nehmen etliche wachholder-vögel, auch kleine vögelein, gute kap-hähne und 2 tauben, auch 2 brat-würste, alles fast halb gebraten, den kap-hahn und tauben soll man zerschneiden, auch die brat-würste,

auch

auch soll man nehmen 6 kälberne vögelein, man muß die agres oder wein-beerlein roh in butter rösten, und so viel braten, biß sie fein gelbe werden, und sonsten auch was man gern darein will thun; darnach soll man nehmen ein gutes fettes nieren-brätlein, und das brätlein samt dem fetten nieren fein dünn und klein schneiden, und eine hand voll geriebene semmel im schmaltz rösten, daß fein gelb wird, und darunter mischen gestossenen pfeffer, darnach soll man etliche semmel-schnitten in zerklopfften eyern umkehren, und im schmaltz backen, hernach ein wenig in eine fleisch-suppe stossen, und am boden der pasteten legen, die muß von einem rocken-teig auffgesetzt werden, darnach butter darauff, und diß obbemeldte kälber-brätlein, und klein geschnittene lemonien, darnach die obbemeldten gebratenen stücke fein unter einander darein legen, etliche gebratene sauber geschelte kesten oder castanien darzwischen, darnach wieder eine lage butter, kälbern-brätlein und lemonien, und also fort an, biß die pastete voll ist, darnach soll man oben darauff lemonien-schnitzel legen, und wieder schnitten und butter darauff, und zumachen, und also backen, wanns eine weil gebacken ist, eine gute fleisch-suppe durch ein trichterlein darein giessen, und folgends backen.

333. Kälberne vögelein zu obiger pastete zu machen.

NImm eine schnitte kalb-fleisch, einen halben finger dick geschnitten, und einen finger lang, diese wohl länglicht geklopfft, mach ein eingerührtes von eyern und butter, thue gewürtz und allerhand kräutlein daran, streichs auff die schnitte messer-rückens dick, wickels übereinander, wie ein würstlein, stecks an höltzerne spießlein, brats auff dem roste fein schöne.

334. Oesterreichische tauben-pasteten.

NImm tauben, reinige sie sauber, treib eine pastete auff von weissen teig, nimm eine hand voll gehackt ochsen-marcks, sträue es auff den boden in die pastete, lege die tauben darauff, würtze sie wohl, nimm kühe-euterlein, kälber-brößlein, knödel oder klöße von kalb-fleisch, hahnen-nieren, spanische-äpffel, austern, cardi, cauli-fiori oder carviel, alles gequellt, zu den tauben in die pasteten gelegt, sträue eine hand voll ochsen-marcks darüber und ziemlich viel butter, decke es zu, schiebe es in den ofen, laß es backen, mache eine butter-suppe darüber mit viel muscaten-blüthe.

335. Kleine pastetlein.

NImm kalb-fleisch, oder auch vom kälbernen nieren-braten, hacke es mit samt den nieren und fett, das daran ist, setz kleine pastetlein auf wie einen thaler groß, füll das gehackte fleisch darein, decke sie zu, setze sie in ofen, und backe sie, nimm fleisch-brühe, giesse sie über einen braunen rindern-braten, der am spiesse gebraten, und nicht gesaltzen ist, nimm es aus der brat-pfanne, thue frische butter und gewürtz darein, drücke ein wenig

citronen-safft darein, laß es sieden, und gieß es in die pastetlein. Oder nimm kalb-fleisch, quell oder brühe es, hacke es klein mit marcks oder nieren-fett, thue kleine schwartze wein-beerlein oder kleine rosinen darein, auch zirber-nüßlein, zucker, caneel und ingber, thue es in eine kleine pasteten, lege oben darauff butter, in eine jede wie eine welsche nuß groß, schiebe es in ofen, laß es backen, gieß in eine jede einen löffel voll fleisch-brühe.

336. Eine gute lungen-braten-pastete zu machen.

MAn soll einen schönen lungen-braten sauber ausädern und mit einer fleisch-keule wohl klopffen, und mit einem messer stopffen, darnach einbeitzen oder einweichen mit saltz, wachholder und kümmel, und guten eßig darüber giessen, daß er wohl darinn liegen kan, man muß ihn bisweilen umkehren, und also 2 tag, oder im sommer nur über nacht stehen lassen, und weichen; darnach an einem spieß braten, und von dem eßig, darinn es gebeitzt, nehmen, und ein ziemlich stücke butter darinn zergehen lassen, den braten damit zu etlich mahlen begiessen; wann er halb gebraten ist, soll man ihn abziehen, und weil er heiß ist, wohl abwürtzen mit pfeffer, ingber, und ein wenig nägel-staub auff beyden seiten, und wann man zeit hat, einen halben tag zugedeckt liegen lassen; darnach soll man nehmen, nach dem der braten groß ist, etliche zwiebel-köpffe, saure äpffel so viel der zwibel ist, gesäuerte lemonien, und ein gutes stück speck, diß alles wohl durch einander gehackt; darnach soll man vom rocken-teig eine pastete auffsetzen, fein länglicht, daß der braten darinn liegen kan, und das gehackte an braten legen eines fingers dicke, darnach den braten darein, und wieder gehacktes so dick darauff, und viel breit geschnittene lemonien-schaalen von gesäuerten lemonien darauff legen, darnach zumachen, und in einem back-ofen langsam backen, und wenns schier halb gebacken, soll man oben mit einer spindel ein loch darein machen, und durch einen trichter das nachfolgende pfefferlein darein giessen, und folgends backen lassen, das loch soll man oben mit einem teig zumachen, es gehet sonsten der beste geschmack heraus, und sie also auff den tisch geben, es ist eine köstliche pastete. Will man sie für patienten machen, so nimm an statt des specks, butter und äpffel, für die zwiebel in alle pasteten ist auch gar gut das kräutlein hertzen-freudt, so man pfeffer-kräutlein nennt; man kans auch von einem wildprät-braten also machen, aber das muß man spicken.

337. Das pfefferlein zu dieser pastete, oder auch zu andern sachen.

MAn soll ein zwiebel-köpfflein nehmen, und einen sauren apffel gar klein hacken, und geriebenes rocken-brodt nehmen, und das alles in wenig schmaltz ein wenig rösten, darnach das schmaltz ausdrücken, und es in kleine töpffe thun, darzu etwas blut von hünern oder span-färcklein, oder von wem mans haben kan, darein eßig so viel, daß ziemlich sauer

wird,

wird, und sieden lassen, darnach durchschlagen, zucker, zimmet und nägel-staub daran thun, nur so viel zucker, daß dennoch die säure wohl fürschlägt: ist es zu dicke, so kan man wein und wasser nachgiessen, oder eine fleisch-suppe, hat man kein blut, so nehme man weixel-salsen, oder kirsch-eingemachtes, oder dürre weixeln.

338. Ein gutes fleisch-pastetlein.

MAn soll mürben kalb- oder hüner-braten nehmen, aber nicht zu viel, hernach kalb- oder rind-fleisch-fett, und solches auff das kleineste, so möglich ist, durch einander hacken und saltzen, darnach semmel in obere milch oder fleisch-suppe geweicht, wieder wohl ausdrücken, und zwey eyer-dotter darzu thun, und alles wohl in einem mörsel zerstossen, so wirds ein teig, darvon kan man mehr, oder nur ein pastetlein auffsetzen, und an den boden, da mans darauff setzt, ein kälbernes netz legen, oder ein teig-blätlein, darnach soll man kap-hahn- oder hüner-lebern, die vielmahl im wasser, daß sie schön weiß werden, ausgewässert seyn, solche in heisses schmaltz werffen, und stracks wieder heraus thun, und ein wenig saltzen und pfeffern, und grünes kräutlein daran schneiden, und eine gesäuerte lemonie hacken, viel butter an boden legen, die gehackte lemonie darauff, und die leberlein darein füllen, oben darauff wieder butter und breit geschnittene lemonien-schnitte legen, zumachen und backen; sie dürffen länger backen, als die krebs-pastetlein, dann sie seynd roh, wann mans geben will, muß man ein wenig aber nicht viel fleisch-suppe daran giessen. Von fischen kan mans gleich also machen, man muß aber das brat-fleisch von einem grossen hecht oder huchen nehmen, daß man die gräten leicht heraus schneiden kan, und hecht-leber oder karpffen-zungen darein füllen, und an statt der fleisch-suppe erbes-suppe nehmen.

339. Noch eine andere.

NImm kalb-fleisch, und äders wohl aus, nimm auch viel fett darzu, hacks gar klein, schlag 3 oder 4 eyer-dotter daran, ein wenig milch-rahm, wein-beerlein, muscaten-blüthe und pfeffer, rührs alles zusammen durch einander ab, setz es darnach auff zu einem pastetlein, lege von einem kalbe das netzlein an boden, inwendig lege lam̃-fleisch oder hüner darein, lege auch lemonien, pfeffer, petersilgen und muscaten-blüthe darein, machs zu, bestreichs mit eyer-dotter, und backs; und wann du es wilst anrichten, mach oben an der hüll ein löchlein, gieß durch ein trichterlein eine fleisch-suppe mit butter darein, aber nur gleich, wann mans anrichten will, sonsten zerweicht sie sich.

340 Ein ungarisch übergeschlagenes pastetlein.

NImm ein schönes weisses mehl, das nicht nachläßt, sondern fein rösch ist, und nimm süssen milch-rahm, schneide gute frische butter darunter,

doch daß der butter mehr seye, als des milch=rahms, laß ein wenig zergehen bey einem glütlein, doch fein kühl, daß die butter fein schmaltzig wird, und wanns also unter einander zergangen ist, so schlage eyer=dotter darunter 8 oder 10, rührs unter einander ab, und gieß alles in das mehl, und mache den teig ab, doch daß man nicht zu lange daran knäte, walge ein blat aus, so groß als die pastete seyn muß/ aber nicht zu dünne, eines guten zwerchen fingers dicke muß der teig seyn, und fülle darnach etwas gehacktes fleisch darein, oder ein lamm=bug, das fein überbrennt oder abgebrüht, und mit eßig besprengt ist, schlag den teig darüber, und backs fein kühl, wanns halb gebacken ist, mit eyer=dotter bestreichen.

341. Mandel=pastetlein zu machen.

NImm mandeln, schele sie, stoß sie in einem mörsel gar klein, gieß einen löffel voll frisch wasser daran, man muß stossen, daß sie nicht öhligt werden, schlag auch zwey eyer daran, zuckers gar wohl, rührs durch einander, daß es ziemlich dick wird, darnach setze auff zu einem pastetlein in die rundte, füll darein was du wilst, mache von diesem teige eine hülle darüber, setz in einen ofen oder pfanne, laß kühl oder nicht gar zu heiß backen, und wanns ziemlich gebacken, nimms heraus, und mache ein eyß/ bestreichs über und über, wann du vermeynst/ daß es nicht schön genug sey, kanst du es noch einmahl überstreichen, und also gar backen.

342. Ein gutes aufgesetztes pastetlein mit dem weissen süpplein.

MAn soll ein gutes hünlein oder lam=fleisch zu kleinen stücklein hacken und absieden, darnach schön auswaschen, und von weissem teige ein pastetlein auffsetzen, darnach das fleisch darein legen, mit viel butter darzwischen, auch ziemlich pfeffer, und über gesottene petersilgen=wurtzel, und also zumachen und backen, darnach soll man nehmen eine gute fleisch=suppe, und in derselben zerrühren drey eyer=dotter also roh/ und durchseyhen; darnach wann das pastetlein schier gebacken ist, soll man das süpplein darein giessen, und an die statt lassen backen, man soll auch ein grünes kräutlein darein legen, majoran, oder hertzfreude.

343. Kleine gehackte öl=pastetlein.

MAche einen teig an mit öl, mache kleine pastetlein in model oder aufgesetzt, wie es dir gefällt, thue gehackte fische, es sey gleich was vor fisch es will, darein, gieß gutes baum=öl darein, decke sie zu/ schieb sie in ofen/ laß sie gar backen.

344. Dänische stockfisch=pasteten.

NImm stockfisch, der schön weiß gewässert, setze ihn zum feuer mit wasser, laß ihn gar langsam sieden, biß er weich wird/ saltz ihn nicht, biß du ihn anrichtest, dann von hart sieden und früh saltzen wird er zäch wie ein leder: Nimm einen mürben teig, setz eine pastete auff zwey quer=finger hoch, thue den gesottenen und geklaubten stockfisch darein, vergiß der frischen butter nicht,

nimm

nimm ziemlich viel calarabi, bestråue ihn mit mehl, röste ihn im schmaltz oder butter, thue ihn zu dem stockfisch in die pastete, decke ihn zu mit einem ausgeschnittenen deckel, schieb ihn in ofen, laß ihn backen. Nimm unterdessen ein paar löffel voll erbes-brühe/ ziemlich viel frische butter, dann der stockfisch kan sie wohl vertragen, pfeffer, muscaten-blüthe, saltz, daß der stockfisch davon genug hat, setze es auffs feuer, rühre es alleweile um/ damit die brühe ein wenig kurtz wird, gieß es über den stockfisch, und laß es noch eine weile im ofen stehen. Oder mache eine brühe darüber von frischer butter, und viel milch-rahm, mit grünen gehackten petersilgen und schnittlach/ zusammen sieden lassen, alleweil umgerührt, und in die pastete gegossen. Du kanst zu dem stockfisch thun gesottene artschocken, tartofelen, oder erd-äpffel, hast du von den allen nichts, so nimm weisse rüben, röste sie im schmaltz, die fein würfflich geschnitten/ thue sie darein, im sommer thue gebackene krebs und eyer-dotter darein.

345. Auffgesetzte pastetlein ohne teig.

ERstlich nimm eine kälbern-schlegel oder keule, schneid die haut und das geäder alles hinweg, hacks klein, weiche um 1 kreutzer oder dreyer semmel im wasser, drücks aus, hacks unter das fleisch / wie auch ochsen-marcks oder fett, nachdem viel fleisch ist, grüne petersilge darunter, schlag 6 eyer daran, saltz und gewürtze es nach belieben, mache einen teig, wie zu knödeln oder klößern, gantz klein, nimm einen blechernen reiff, setz ihn auff ein blech oder silbernen teller, auswendig vermache den reiff mit einem groben teig, finger dick/ unter sich, daß der reiff nicht weichen kan, thue das gehackte fleisch darein, treibs auf wie ein auffgesetzt pastetlein, daß der reiff gleich ist, hernach fülle darein kleine hüner, brüsse, euterlein, schwämme oder morcheln/ krebse/ spargel, was du wilst, so aber vorhero überbrennt oder abgebrüht, hernach mache von dem obigen gehackten fleisch-teig ein blat darüber, backs im ofen oder dorten-pfanne, wanns gebacken, mache eine dotter-suppe mit lemonien-safft gesäuert/ fülle es darein, thue den reiff samt dem teig weg, und giebs auff die taffel.

346. Oesterreichische hecht-pasteten.

NImm zwey mittelmäßige hechte, quelle den einen ab im wasser, wann er ausgenommen ist, laß ihn eine weile liegen in der brühe, darinn er gesotten hat, nimm ihn und ziehe ihm die haut ab, lege ihn auff ein bret, daß er kalt wird, wann du aber nicht wilst haben, daß der hecht soll gequellt seyn, so brauch ihn so rohe; nimm den andern rohen hecht alsdann auch/ schüppe ihn, oder ziehe ihm die haut ab, schneide das fleisch von den gräten, hacke es klein mit grüner petersilge/ frische butter/ ein wenig semel im milch-rahm geweicht, thue etliche frische eyer-dotter darunter, saltze und gewürtze es, und mache knödel oder klößer daraus. Setze eine pastete auff vom mürben teig/ hacke grüne petersilge mit frischer butter, lege es auff den boden in die pastete, lege den hecht darauf, saltz und gewürtz ihn, stråue ziemlich viel gehackte grüne petersilge dar-

auff, lege die hecht-knödel darauff, breit-geschnittenen calarabi, cauli fiori, oder käse-kohl, der gequellt ist, hecht-leber, schnecken, krebs-schwäntze, austern, karpffen-zungen und etliche harte eyer-dotter, leg ziemlich viel butter und grüne petersilge oben darauff, decke es zu, schiebe es in ofen, und back es, mache eine dotter-brühe mit sauern lemonien-safft, erbs-brühe, viel muscaten-blüthe, und gieß es, wann es ausgesotten hat, darüber. Oder eine butter-brühe mit petersilgen-brühe von petersilgen-wurtzel gesotten, pfeffer, viel muscaten-blüthe und viel butter, auffsieden lassen, alleweil umgerührt, und darüber gegossen. Oder auch eine sarttellen-suppe mit frischer butter, pfeffer, eßig und capern, samt den sarttellen darüber gegossen.

347. Hausen-pasteten zu machen. Hausen ist eine art von österreichischen fischen.

NImm hausen, quelle ihn auff einem rost, bäitz ihn im eßig, salbey, wacholderbeer, roßmarin, schlage ihn ein in eine pastete mit butter, pfeffer, ingber und nägelein, laß ihn drey stunden backen, thue viel petersilge und salbey in die pastete, mache eine suppe darüber von knoblauch, frische klein gehackte citronen-schalen, erbes-brühe, frische butter, allerley gewürtze, ein klein wenig wein-eßig, laß sie kalt oder warm essen.

348. Eine gute karpffen-pastete, daß man die gräten auch essen kan.

MAn soll den fisch auf dem bauche aufthun, das eingeweide heraus, und von beyden seiten vom kopff an dick an einander krimsel darein schneiden, und einsaltzen; darnach auff den kopff giessen 3 löffel voll brandtwein, und ihn 3 stunden liegen lassen in der kühle, darnach den fisch über und über mit einem gar scharffen eßig besprengen, denselben laß heiß werden, darein rühre pfeffer, ingber und nägel-staub, daß so dick wird wie ein müßlein, darnach soll man den fisch inn- und auswendig darmit bestreichen, und ihn wieder mit brandtwein über und über besprengen, und zugedeckt über nacht stehen lassen; darnach wann man ihn einschlagen will, soll man zuvor ein heiß schmaltz zu beyden seiten darauf brennen, uñ wann man ihn in den teig einschlägt, an den boden und oben auf viel butter legen, und das gewürtz, darinnen er gebäitzt hat, und lemonien-schnittel darzu legen, und also einschlagen, und gar langsam backen, es muß 4 oder 5 stunden, nachdem der fisch groß ist, backen; und man muß alle stunden eine pfanne voll butter durch ein trichterlein hinein giessen, es wird nicht allein der fisch, sondern auch die gräten, sonderlich im kopff so mürbe, daß man alle mit einander essen kan, man muß es aber kalt geben.

349. Ein gutes pastetlein mit hecht-kraut.

MAn soll schön gesottenes sauer-kraut nehmen, und einen hecht sieden, und fein zerbletlen daß die gräten fein heraus kommen, darnach ein blat butter legen, darnach kraut, hernach von dem hecht, und gestossen pfeffer, und also fortan, bis genug ist, daß mans überschlägt, nur ziemlich viel butter;

man mag es auch also in einem frantzösischen blätlein-teig in ein auffgesetz-tes pastetlein machen, und wieder einen hecht sieden, der zerstückelt ist, und die stücklein in heisses schmaltz werffen, also ein wenig backen, und darzwischen legen, und wann man schier anrichten will, soll mans auffschneiden, und guten dicken milch-rahm daran giessen, und noch ein wenig im ofen lassen.

350. Ein gutes fisch-pastetlein.

MAn soll ein gutes mitleres hechtlein an dem bauche auffthun, und fein zu stücken machen wie einen ahl, einsaltzen, und darnach an ein spießlein stecken, und auff einem rost braten; etliche mahl mit eßig und zerschmoltzener butter bestreichen, und also halb braten; darnach soll man einen andern hecht sieden und zerblettern; oder man kan von einem fisch nehmen, den man etwan auffgehoben hat, es sey was für einer wolle, ins pastetlein soll man etliche gebähte schnitte von einer semmel, in erbes-suppe geweicht legen, und butter darauff, vom zerbletterten fisch, und wieder butter, und den gebratnen fisch darein, und zerriebenen pfeffer, darnach wieder butter und fisch, und also fort an, damit das pastetlein, das vom weissen teig gemacht ist, voll wird, und allezeit die gebratene stücke, und das blätterte kommen, und oben darauff wieder schnitten und butter, und also zumachen und backen; und wanns schier gebacken ist, ein wenig dicklichte erbes-suppe darein giessen, man mag auch roßmarin darzwischen legen, auch lemonien, man mag auch grüne agres-oder unzeitige wein-beerlein darein nehmen, ist also diese form gut. NB. Man kans auch eben also vom fleisch machen, und an statt der butter rindern-marcks, und an statt der erbes-suppe fleisch-suppe nehmen.

351. Ein gutes krebs-pastetlein.

MAn soll von einem guten teig ein pastetlein auffsetzen oder formiren, und die krebs überbrennen oder abbrühen mit gesaltzenem wasser, und auffthun, die hälse und schären samt dem gelben nehmen und pfeffern, darnach sol man einen hecht fein absieden und zerblätlen, und in das pastetlein am boden butter legen, und darnach eine lage krebs, und darauff eine lage hecht, und eine lage butter, und das so offt, biß das pastetlein voll wird, darnach eine gute erbes-suppe daran giessen, zugemacht und also backen.

NB. Was die dorten anbelangt, werden selbe entweder vom mürben butter-zucker / oder andern darzu dienlichem teig (welche oben unter denen teigen specificiret seyn) verfertiget, darein kanst du nach deinem belieben von allerhand frischen oder eingemachten obst, citronen / rc. wie es denn nahmen hat, füllen, ist also unnöthig eine iede dorten besonders zu beschreiben, doch seynd

deren etliche, welche eine absonderliche wissenschafft von nöthen haben, hiebey gesetzt worden.

Von allerhand dorten.

352. Mandel-dorten zu machen.

NImm ein pfund mandeln, schwölle sie, und ziehe die haut ab, wirffs in frisches wasser, nimms aus dem wasser, stoß sie im mörsel, gieß wenig rosen-wasser oder ander frisch daran, daß sie nicht öhlig werden, hernach nim̃ ein halb pfund frische butter, laß sie gantz zerschleichen, thue die mandeln in ein weidling oder pfanne, und butter zusammen, rührs eine viertel stund wohl unter einander, hernach schlag 12 eyer daran/8 gantze und 4 dotter, rührs eine gantze stunde unauffhörlich auf einer seite, zuckers nach belieben, nimm von 2 lemonien das gelbe herunter, und misch unter die mandeln, wilst du den safft darzu nehmen, stehet im belieben, alsdann schmiere den model oder form mit frischer butter oder schmaltz, giesse den teig darein, doch daß er zwey finger leer bleibe, setze in einer dorten-pfanne oben und unten glut, doch unten mehrers, backs kühl, das ist: nicht zu warm, wann du wilst, kanst du zucker-eyß darauff machen.

353. Eine speck-dorte zu machen.

NIm̃ ein halb pfund frischen speck, der nicht gesaltzen ist, siede ihn im wasser, daß er fein weich wird, laß ihn kalt werden, alsdann stoß ihn gar wohl in einem mörsel, von zweyen semmeln die schmollen in eine obere milch geweicht, drücks wol aus, und stoß auch darunter, wanns wol gestossen ist, schlag 4 eyer daran, auch 4 eyer-dotter, 2 gute löffel voll milch-ram, auch ein eingemachte citron, die klein geschnitten ist, zuckern nach genügen, alsdann mache ein dünnes blat vom mürben teig an, leg es in den dorten-model, gieß die fülle mit dem speck darein, zucker darauff, zier es wie du wilst, backs viel, wann man keine citrone hat, kan man lemonien-schalen nehmen, und darunter schneiden.

354. Zimmet-dorten zu machen.

MAn soll die modeln klein bereiten, wie gebührlich, und gar wohl zuckern, und darein rühren gar klein gesiebten zimmet-staub, so viel, daß es hirsch-braun wird, und ein ziemliches stücke butter darunter stossen, darnach mit eyern anmachen, daß so dick wird wie ein koch oder muß, von dem halben theile eyern nimmt man nur die dotter, und den halben theil gantz; man soll auch klein geschnittene eingemachte citronen darein thun, und in den dorten-model giessen, und im pasteten-ofen, nicht zu gäch oder geschwinde, daß sie sich fein ausbäckt; darnach soll mans oben auff mit einem weissen schönen dicken eyß bestreichen, ehe sie gar ausgebacken ist, man kans auch mit dem eyß an

an seiten und oben auff fein zierlich mit einem pinsel verbrämen, es muß aber dasselbe geschehen, wanns gar ausgebacken ist, das eyß wird sonst hart, man muß sie aber ehe aus dem model thun, ehe man das eyß macht, man zerbricht sonst das eyß.

355. Eine spinat-dorte zu machen.

MAn sol schönen jungen spinat nehmen, mit heissen wasser überbreñen, oder abbrühen, und wohl ausballen, darnach gar klein hacken, und darunter hacken ein theil eyer-töpfflein, das fein ausgesiegen ist, und in eine gute milch geweichte semmel-schmollen, und mit eyer-dotter, und guter süsser ober-milch anmachen, zu rechter dicke, und fein linde saltzen, und wann mans in die dorten-pfanne giest, den boden zuvor mit butter überlegen, auch oben darauf und also backen, und warm geben, wer gern will, mag auch ein wenig bertram darunter nehmen, sie wird gar wohl geschmack darvon.

356. Eine marcks-dorte.

NImm ein halb pfund ochsen-marcks, schneide es zu kleinen stücken, wie nüsse groß, thue so viel gestossen zucker darzu, 4 eyer-dotter, ein wenig gesaltzen gewürtz, zirber-nüßlein, kleine schwartze wein-beerlein, citronen-schalen gantz klein gehackt, nimm auch zucker-brodt, oder biscoten darein, auch macaronen, oder geschelte gestossene mandeln: oder ein wenig semmel, mische diß alles wohl durch einander, thue es in den teig, den du ausgetrieben hast, und in eine dorten-pfaane gelegt, bedecke die dorte mit einem ausgeschnittenen deckel, schiebe ihn in ofen, wann er schier gar ist, so bestraue ihn mit zucker, und thue ihn wieder in ofen.

357. Eine dorte von kälber-nieren.

NImm die nieren vom kälbern braten mit samt dem fett, das daran ist, hacke es klein, richte es zu wie die marcks-dorten, thue es in eine dorten-pfanne, die du mit teig zugerichtet hast, decke es mit einem ausgeschnittenen deckel. Wann er gebacken ist, so besträu ihn wohl mit zucker, und setze ihn wieder eine weil in ofen, du kanst auch solche dorte zurichten von kälber-zungen, wie die von nieren.

358. Coppenhagensche butter-dorte.

WIlst du die dorte ziemlich groß machen, so nimm 2 pfund frische butter, zerlaß sie auff dem feuer, daß die milch daran kommt, setz es ein wenig auff die seite, so fället alles unreine auff den boden, giesse die butter oben herab, nimm ein viertel pfund biscotten, stoß oder reib es klein, gieß ein klein wenig rosen-wasser darein, thue es in die butter mit einem viertel pfund zucker, und ziemlich viel gestossen zimmet, reibe das gelbe von lemonien oder citron ab, und thue es darein, setze es zum feuer, laß es zu einem muß sieden, du must es aber allemahl umbrühen, wann es eine weil

ge-

gesotten, so nimm es vom feuer weg, und laß es ein klein wenig stehen, damit die gröste hitz darvon gehet. Nimm alsdann 3 oder 4 eyr-dotter, rühr sie wohl darein, walge ein stücke butter-teig ziemlich dünn aus, lege es in eine dorten-pfanne, welche du zuvor mit mehl beſträuet haſt, thue die fülle darein wann es kalt worden iſt, mache einen dünnen ausgeſchnittenen deckel darüber von butter-teig, ſträu zucker darüber und backe es.

359. Oesterreichiſche blätter-dorten.

NImm mund-mehl, friſche butter, eyr-dotter, mache einen mürben teig mit warmen waſſer, zertheile ihn in 20 oder mehr ſtücke, walge ein iedes ſtücke aus gantz dünne, wie ein papier, ziehe es mit den händen noch dünner, laß friſche butter zergehen in einem ſaubern hafen oder topff, beſtreiche ein iedes blat damit über und über, und eins auffs ander, lege in eine dorten-pfanne biß zu zehen oder die helffte. Mache eine fülle von milch-rahm, zucker, eyr-dotter, und thue es darein, nimm die übrigen blätter, lege eines darauff, beſtreiche es mit butter, dann wieder eins, und alſo fort, biß ſie bald alle ſind, aufs letzte aber, welches ſchön muß ausgeſchnitten ſeyn, lege es darauf, beſtreiche es mit butter, ſchiebe es in ofen, laſſe es ohngefehr drey viertel ſtunden backen, und beſtreiche es dann mit zucker.

360. Eine Romaniſche croſtada.

NImm mund-meel, mache einen linden teig an mit warmen waſſer und ein wenig ſaltz, arbeit ihn mit den händen eine gantze ſtunde, oder ſchlage mit einem prügel, daß er zäh wird, theile ihn in 10 oder 12 theil, walge ieden theil gantz dünn aus, nimm es auf die hände, ziehe es ſo dünn mohnblat, daß du dardurch ſehen kanſt. Nimm ſchweinen-ſchmaltz, zerlaß in einem ſaubern hafen beſtreiche iedes blat damit, lege die helffte in eine dorten-pfanne, eines auf das ander, iedes wohl beſtrichen. Mache eine fülle von den beſten birnen, die du haben kanſt, ſchneide ſie klein und dünn, lege ſie in die dorte, ſträue wohl zucker darein, decke den reſt der blätter darüber, ein iedes aber wohl beſtrichen mit ſchweinen-ſchmaltz, das öberſte kanſt du mit einem meſſer ein wenig hacken, wann es gebacken, ſo beſträue es mit zucker.

361. Bianco mangiare dorte zu machen.

NImm ſchönen reiß, klaub und waſche ihn aus etlichen waſſer, laß ihn eine nacht über in klar waſſer weichen, trockne ihn den folgenden tag in der ſonnen, daß er aber dennoch ein klein wenig feucht bleibt, thue ihn in einen marmelſteinern mörſel, ſtoſſe es zu mehl, pulveriſire es durch ein härenes ſieb, was überbleibt darvon, das ſtoß wieder, und ſo lange, biß es alles durch das ſieb gehet, trockne es in der ſonnen, und rühre es alleweil um, nim̃ gute ſüſſe milch, ſetze ſie auffs feuer mit friſcher butter, rühre von dem reiß-mehl etwas ein mit milch und weiß von eyr, gieß es in in die ſiedende milch, rühre es alleweil um, thue ziemlich viel zucker darein, laß es ſieden,

biß es gar ist, nimm es dann vom feuer, und laß es kalt werden. Mache einen teig wie du wilt, thue den bianco mangiare darein, decke es zu, schiebe es in ofen, und laß es backen.

362. Eine Englische dorte.

NImm marzepan-teig, setze ihn auff zwey quer-finger hoch, oder walge ihn aus, und lege ihn in eine dorten-pfanne, thue allerley eingemacht confect darein, als äpffel, birn, wälsche-nüsse, pfersich, kirschen, oder sonsten was du hast, besträue es mit gestossenem zucker, und besprenge es mit rosen-wasser. Thue es in ofen, der gelinde warm ist, und darff nur der marzepan ein wenig trucknen, daß der rand ein klein wenig bräunlicht wird. Wann es gebacken, so nimm es heraus, und bestreue es mit allerley überzogenen confect.

363. Eine Frangipani-dorte.

NImm mund-mehl, mache einen teig an mit lauter weiß von eyern, der ziemlich weich wie ein butter-teig, laß ihn ein wenig an einem kühlen ort stehen, theile ihn in 8 theil, und mache ihn, wie oben gedacht, von der crostada mit schweinen-schmaltz bestrichen. Nimm ungefehr ein seidel guten süssen milch-rahm, thue ihn in eine pfanne mit vier frischen eyer-dottern, ein klein wenig saltz, und ein klein wenig mund-mehl, rührs durch einander, laß es eine halbe stunde sieden, rührs alleweil um. Wann es gesotten, so schütte es in eine tieffe zinnerne schüssel, und wann es halb kalt ist, so thue darein ein viertel pfund geschelte und gestossene pistatzen, thue darzu anderthalb viertel pfund gestossen zucker, ein klein wenig zimmet, eingemachte citronen-schalen klein geschnitten, ein wenig zirber-nüßlein, und gesäuberte kleine schwartze rosinen, wilt du, so nimm ein wenig ambra darein mit rosen-wasser zerlassen, und so viel als ein hüner-ey groß ochsen-marcks, mische diß alles durch einander, und fülle die dorte darmit.

364. Eine milch-dorte.

NImm eine grosse tieffe schüssel, thue darein ein wenig mund-mehl, 2 eyer, rühre es wohl unter einander, gieß nach und nach ein wenig milch darein, saltze es ein klein wenig, wann es alles angemacht, so gieß ein seidel milch darein, rühre es wohl unter einander, hast du keine milch, so nimm mandel-milch. Setze eine dorte auf vom mürben teig, setze sie in ofen, damit sie ein wenig hart wird, nimm die zugerichtete milch, thue sie in ein geschirr, welches einen langen stiel haben muß, damit du in den ofen hinein kanst langen zu der dorte, gieß die fülle darein, und laß es backen, wann es gar ist, so ziehe es aus dem ofen, schneide die fülle kreutzweiß durch, daß aber die rinde gantz bleibt, thue in die schnitten frische butter und zucker, mit ein klein wenig rosenwasser. Schiebe es wieder in ofen, damit es sich ein wenig durchbäckt, und den geschmack an sich nimmt. Du kanst es auch wohl in einer dorten-pfanne machen, so fällt dir der teig nicht um.

365. Eine gute milch-rahm- oder sahn-dorte.

NImm ein maaß milch-rahm oder sahne, 3 eyer, ein wenig butter, saltz, klopffs wohl unter einander, laß einen sud thun, doch daß nicht zähe wird, laß das wasser davon lauffen, thue das ander in eine schüssel, rührs wohl um wie einen brey oder muß, rühre zucker, mandeln, wein-beerlein und zimmet darein, legs auff ein geröst semmel-mehl, auff ein bödenlein, laß fein langsam backen, bestr äus wohl mit zucker und einem ey, und backs. Die milch-dorten werden auch auff dergleichen manier gemacht, allein daß man nicht so viel zucker und köstliches dings, wie man an die milch-rahm-dorten, daran thut.

366. Eine gute kräuter-dorte zu machen.

NImm roßmarin, majoran, salbey, petersilge, viermahl so viel mangolt, hacks und rösts im schmaltz, thue geröst semmel-mehl und geriebenen käse darunter, ingber, pfeffer, 3 oder 4 eyer, saltz es, thue wein-beerlein und butter darein, mach eine dorte daraus, wie man pflegt, bestreich es mit gelben von dem ey, und laß es backen, du kanst zucker darauff sträuen, so du wilst; aus dieser fülle, so aber dicker gemacht werden soll, kan man auch karpffen im schmaltz backen, wanns mit einem teig umgeben worden ist.

367. Eine germ-dorte zu machen.

NImm ein gut stücke butter, treib sie ab, daß sie schön aufflåufft, schlag 3 eyer-dotter darein, und 2 gantze eyer, rührs wohl ab, und germ so viel du meynst, daß es genug ist, und eine gute süsse milch, rühre ein weisses mehl darein, und eine hand voll klein gestossene mandeln, machs in der dicke, daß er gleich vom löffel herunter geht, schmiere ein model mit butter ein, gieß den teig darein, setze ihn in eine dorten-pfanne, laß kühle backen, kanst es zuckern, wann du wilst.

368. Ein mandel-brodt zu backen.

NImm 12 gantze eyer, schlags in ein becken oder schüssel ab, hernach nimm 1 pfund zucker, thue ihn in die abgeschlagene eyer, und rührs eine gantze stunde mit einander, hernach nimm ein pfund schönes mund-mehl, wein-beerlein oder kleine rosinen, pistatzien, und thue alles in den abgerührten zucker, daß es ein dünnes teiglein wird, nimm ein kupffer-model, und fülle es darein, setze es im ofen oder dorten-pfanne, oben uñ unten glut, laß kühl gegen anderthalb stunde backen.

369. Ein anders.

NImm 7 gantze eyer und 7 dotter, schlags ab wie vor, nimm ein pfund zucker, rührs wieder eine gantze stunde mit einander ab, nimm wieder ein pfund schönes mund-mehl, hacke mandeln und pistatzien mittelmäßig, rührs in abgerührtem zucker und eyer, fülls in den model, laß backen wie vor. NB. Man hat einen eignen stuhl darzu zum abrühren, so gar bequem, welchen man auch zum biscoten-teig brauchet.

Von

Von allerhand speisen, von fischen.

370. Hechte in Pohlnischer suppe.

MAn soll den hecht schüppen, zu stücken schneiden und einsaltzen, und 1 oder 2 stunden, nachdem der fisch groß ist, im saltz liegen lassen, darnach soll man nehmen eine hand voll erbsen, eine hand voll zerschnittene zwiebeln, etliche petersilgen-wurtzeln, die sauber geputzt seyn, 2 oder 3 semmel-schnitten im schmaltz geröst, in einem wasser sieden lassen, biß es sich durchschlagen låst, darnach durch ein sauberes sieb durchtreiben, alsdann gieß wein daran, daß du vermeynst, daß dünne genug sey, gewürtz es wohl mit pfeffer, ingber, muscaten-blüthe und saffran: den fisch aus dem saltz abstreichen, und in die suppe legen, und sieden lassen, alsdann ein stücke zucker und butter darein legen, und an die statt sieden lassen.

371. Hecht in lemonien zu kochen.

MAn soll den fisch schüppen und zu stücken schneiden, einsaltzen, und im wein und eßig sieden, darnach einen guten wein nehmen, saffran, ingber, zucker und klein geschnittene lemonien darein thun, mit einander sieden, den fisch darein legen, und einen sud thun lassen.

372. Hechte braten.

MAn soll das hechtlein am rücken auffthun, das eingeweide heraus, und es von einander thun, einsaltzen, und es hernach auff einen rost legen, darnach soll man butter nehmen, auch eßig und gewürtz, die butter im eßig zergehen lassen, und roßmarin-ståudlein darein legen, das hechtlein offt damit bestreichen, biß er gebraten ist, darnach die übrige suppe darauff giessen, und also auff den tisch geben.

373. Einen gefüllten hecht zu machen.

MAn soll einen mittelmåßigen hecht am bauch auffthun, wie einen bratfisch, das eingeweide heraus thun, sauber waschen und saltzen, darnach ein stücklein von einem andern hecht nehmen, klein hacken, und darunter eine gute geweichte semmel-schmollen, eine hand voll nicht gar klein gestossene mandeln, und ein brocken butter, pfeffer, muscaten-nüße, bertram und weinbeerlein, daran soll man schlagen ein ey, und in den hecht einfüllen, und ihn auff dem rost braten, und offt schmieren, darnach eine gute caper-suppe darüber machen.

374. Eine andere manier.

SChneide den hecht auff der seite auff, thue das bråtige alles heraus, die haut muß gantz bleiben, klaube die gråten heraus, hacke das bråtige gar klein, nimm ein wenig semmel-schmollen, weichs in milch-rahm, thue es darzu, gewürtz es mit pfeffer und muscaten-blüthe, saltz, hacks durch einander,

füll's wieder in die haut, vernehs mit seide, brat ihn auff einem rost, und so er gebraten ist, ziehe den faden heraus, mach darüber ein gutes süppelein von näglein, oder wie du wilst, der kopff muß gantz bleiben.

375. Einen gesottenen hecht in capern.

WAnn der hecht sauber geschüppt, und im saltz, so viel nöthig, gelegen ist, soll man ihn mit halb wein und eßig sieden, und in eine schüssel legen, halb wein und erbes-suppe daran giessen, darnach eine hand voll fein ausgewaschene capern darzu legen, hernach ein wenig öl in einer pfanne heiß machen, und abschröcken, darzu so viel schmaltz legen, und ein wenig zwiebel fein gelb darein rösten, und auch darzu schütten, auch pfeffer, ingber und muscatenblüthe darzu thun, und also mit einander lassen sieden.

376. Ein hecht in brauner suppe.

WEnn man den hecht auffthut, soll man das blut fein mit wein heraus waschen und behalten, den fisch schüppen und einsaltzen, darnach zwey bähte semmel-schnitten im schmaltz rösten, und darzu thun viel petersilgen-wurtzel, auch zwey häuptgen zwiebeln fein braun im schmaltz rösten, und die leber vom hecht darzu thun, auch noch ein wenig wein, und über den abgestrichenen fisch giessen, mit nägel-staup und pfeffer gewürtzen, und sieden lassen.

377. Angelegte hechte.

NImm einen hecht, er sey groß oder klein, schlage ihn ab, und zieh ihm die haut ab, aber den rückrad must du gantz lassen, daß der kopff und schweiff gantz daran bleibe, das brätige nimm alles herunter, wasch es sauber aus, und hacks klein, nimm auch geweichte semmel, butter darunter, würtze es wohl, thue auch ein wenig petersilge, einen löffel voll dicken milch-rahm, und ein gantzes ey darzu, saltze es und hack alles unter einander klein, wie einen knödel-teig, hernach nimm den hecht-kopff mit dem rückrad und schweiff, truckne ihn sauber ab, nimm eine brat-pfanne, schmiers wohl ein, lege einen solchen fisch-teig darein, lege den kopff, gräten und schweiff darauff, und streich den übrigen teig darüber, formire ihn wie einen hecht, stupff ihn über sich mit einem messer, daß es kleine schüppel gewinnt, steck die flöß auff den rücken und bauch, wie er zuvor gewesen, bestreich ihn mit eyer, so gewinnt er eine farbe, brate ihn in einer dorten-pfanne oder back-ofen bey einer guten halben stunde, daß er fein gelb bleibt, leg ihn in eine schüssel, mache eine suppe von lemonien darüber, oder gieb ihn trucken. Wilst du aber einen karpffen machen, so verfahre in allem, wie mit dem hechte, doch an statt des stupffen mit dem messer schneide mandeln nach der breite, und bestecke den formirten karpffen damit, daß es scheint, als wanns schuppen wären, und also brat ihn, und begieß ihn öffters mit butter, mach ein süß oder saures süpplein darüber, oder gieb ihn trucken.

378. Hecht in mandel-krien oder meerrättig.

SJede den hecht heiß ab, und mache folgende suppe darüber: Nimm ein halb viertel pfund mandeln, schwölls und stoß sie in einem mörsel, reibe krien, daß er ein wenig vorschlage, rührs mit eßig ab, brenns auch ein wenig ein, rühr alsdann milch-rahm daran, biß es süß genug ist, thue auch butter und pfeffer darein, laß sieden, und richts über den hecht an.

379. Hecht im baum-öl.

SChuppe einen hecht, und siede selbigen samt dem geputzten magen und leber im eßig mit roßmarin und lorbeer-blätter, wann er gesotten, schütte die suppe hinweg, lege den hecht in eine schüssel, thue butter daran, leg die gesottene lorbeer-blätter darzu, pfeffer und muscaten-blüthe, den magen und leber schneide länglicht, leg darzu überbrennte lemonien-schalen, drucke (nach dem der hecht groß ist) von einem oder zwey lemonien den safft darüber, laß ihn sieden, ehe du ihn auff die tafel giebst, schütt ein oder zwey löffel voll baum-öl darüber, und laß ihn wiederum ein wenig sieden.

380. Aus einem hechte dreyerley speisen zu machen, daß der fisch dannoch gantz bleibt.

SAltz erstlich den hecht wohl ein, nimm ein tuch, netz es mit heissen eßig oder wein / schlags um das mittlere theil deß fisches, lege ihn auff ein rost, mach das tuch alleweil mit heissen eßig oder wein naß, den vordern theil aber begeß mit schmaltz, und besprenge ihn mit erbes-mehl, den hintern theil aber bestreich mit öl oder butter, und brat ihn, biß er genug ist.

381. Ein hecht auff ungerisch.

DU magst den hecht schüppen oder nicht, wie du selbst wilst, siede ihn im wein, eßig oder wasser, saltz wohl darein, nimm einen guten theil im wasser gesottene zwiebeln, zwinge sie durch, daß es wird wie muß: darnach seyhe die erste brühe von dem fisch ab, und giesse die durchtriebene zwiebeln daran, würtze mit pfeffer und saffran, und gieß über ein gebäht brod.

382. Hecht in sartellen-suppe.

SChüppe den hecht, und schneide ihn in stücken, siede ihn ab im eßig, und mache von sartellen eine suppe darüber, ist sehr gut.

383. Hecht im Rummel-sultz.

MAn soll einen grossen hecht am bauch auffmachen, aber nicht spalten, und grosse stücke daraus machen, und fein blau absieden, doch nicht gar an die statt, und behalten, darnach soll man nehmen den schönsten und besten wein, und auff 4 maß 3 loth frische hauß-blasen nehmen, dieselbe sauber waschen, und klein schneiden, und in dem wein weichen und sieden

sieden lassen, alsdann soll man denselben wein nehmen, und so viel darzu giessen, so viel man sultze oder gallert machen will, allezeit auf ein pfund hecht ein maaß wein, und bey einem seidel schöne lautere erbes-suppe, und so viel eßig, daß fein herbe wird, auch ein paar gantze zwiebel-häupte und etliche ungeschälte äpffel-spältlein, die muß man bey zeiten heraus thun, daß sie nicht zerfallen; man mag auch von etlichen frischen lemonien das saure hinein drücken, und alles in einem glaßirten hafen, oder verzinnten kessel sieden lassen, darnach soll man nehmen folgendes gewürtze: Ingber gar sauber gewaschen, und grob geschnitten, pfeffer mit einem tuch sauber abgerieben, muscaten-blüthe gewaschen, auch näglein gewaschen, deren sollen nicht zu viel seyn, auch zimmet, der muß ziemlich viel seyn, das soll man in ein oder etliche säcklein nähen, auch gantze saffran-blüthe in ein säcklein besonder nähen, und in der suppe sieden lassen, biß vom gewürtz der rechte geschmack, und vom saffran die rechte farbe hat, es muß wohl gelb seyn, auch muß man ungestossenen zucker darunter legen, so viel, daß es süß genug ist, alsdann soll man die säcklein heraus thun, wanns schier gesotten ist, soll man den fisch darein legen, und ihn an die statt sieden lassen, wann er gesotten, ihn auf ein bret legen, daß er erkaltet, und die sultze oder gallert sieden, biß sie gesteht; will man die sultze eine zeit behalten, soll man den fisch in ein erdenes geschirr legen, zuvor am boden geschält, und wohl abgetrucknete mandeln und lorbeer-blätter, darnach einen weiß wollenen sack von gutem kern-tuch darüber auffhencken, die sultze also heiß darein giessen, und wanns eine weile gerunnen, wieder mandeln und lorbeer-blätter darzwischen legen/und die sultze folgends lassen darauf rinnen, und an einem kühlen ort stehen lassen, wann man davon brauchen will, soll man ein stück von der sultze samt den mandeln und lorbeer-blätter darzu legen; will mans aber alsobald verzehren, so ists besser, daß man die sultze besonder giesse/ sie ist besser anzurichten, so soll man auch von frischen lemonien breite schnitzel darzwischen legen.

384. Ein karpffen in einer guten suppe.

MAn soll von zweyen karpffen das blut im eßig fangen, und wohl rühren, und so viel wein daran giessen, daß der fisch darinnen sieden kan, und des eßigs muß so viel seyn, daß es wohl sauer wird; wann es nun auffstehet, soll man ein gutes stücke zucker, daß es fein süß wird, und doch die säure fürschlägt, daran legen, darnach mit allerley gewürtz würtzen, den fisch, wann er zuvor geschüppt, und im saltz gelegen, darein legen, und wann er schier genug gesotten hat, ihn heraus nehmen, und die suppe wohl lassen einsieden, wanns schier gar ist, den fisch wiederum darein legen, allezeit nur zwey stücke auff einmahl; wann man schier will anrichten, eine frische lemonie klein darein schneiden, fein auff den tisch legen, und zugedeckt auf einer gluth behalten, die lemonie

lemonie muß nicht darinnen sieden, es wird sonst bitter; will man ihn zu einer sultze oder gallert haben, so setzt man ihn an einen kühlen ort, so gestehts.

385. Karpffen in einer gelben suppe.

MAn soll den karpffen schüppen, und zu stücken machen, und einsaltzen, darnach in guten wein sieden, wann er verschäumt hat, eine hand voll brösel rockenes brodt darzu thun, auch saffran, zucker, ingber, pfeffer und zimmet darzu thun, und an die statt lassen sieden, wann man anricht, zimmet-staub darauff sträuen.

386. Karpffen in schwartzer brühe.

SChüppe und stich den karpffen beym schwantze, fang das blut fleißig auf, zerschneid ihn, saltz ihn, und laß ihn im saltze liegen, darnach streich den schleim wohl ab, das blut aber treib wohl mit gutem eßig ab, würtze ihn mit pfeffer, ingber, mußcaten-blüthe und dergleichen, wilst du ihn süß haben, so zucker ihn, und thue wein-beerlein darzu, laß sieden, richts an, und ziers mit mandeln oder pistatzien.

387. Einen karpffen zu zurichten.

SJed einen ungeschüppten karpffen heiß ab, leg ihn auff eine schüssel, gieß wein daran, leg auch frische butter, zerriebene nägelein und zimmet daran, setz auff ein kohl-feuer, und laß also sieden, biß genug ist.

388. Einen karpffen zu sieden in zwiebeln.

NImm einen karpffen, schüppe ihn, und schneide ihn zu stücken, siede ihn, wie du sonst thust, nimm zwiebeln, so viel du wilst, schneide sie klein, laß sie im wasser weich sieden, thue das wasser darvon, lege die zwiebeln an den fisch, thue ein wenig eßig und wein, auch pfeffer, ingber und saffran daran, laß sieden, so seynd sie gut, kalt oder warm.

389. Einen karpffen in öl zu sieden.

NImm das öl in eine pfanne, laß es heiß werden, thue den fisch darein, röste ihn wohl, darnach giesse einen weissen wein daran, nimm petersilge und zwiebeln, schneide sie klein, legs daran, auch ein wenig pfeffer, so ist es recht.

390. Einen aal zu backen.

MAn soll dem aal die haut abziehen, die rück-ader heraus lösen, und in stücken zerschneiden, wohl saltzen, liegen lassen, hernach im saltz wasser absieden, darnach im mehl umkehren, und im schmaltz backen / wann man anricht, lorbeer-blätter und saure pomerantzen darzu legen.

391. Einen aal zu braten.

WAnn dem aal die haut abgezogen, und die ader, so durch den rückrad gehet, heraus genommen ist, soll man ihn sauber waschen, und zu stücken machen, und mit saltz, ingber und nägelein-staub besträuen, und eine gute stunde liegen lassen, darnach die stücke nach der länge an ein vogel-spießlein stecken, und braten, und gar offt mit zerlassener butter, und rosen-eßig begies-

sen,

sen, wann er schier gebraten, mit ingber, nägelein und roßmarin bestecken. Und eben also kan man eine rutte oder hecht braten, allein sie dörffen nicht so lang im saltz liegen, nur wie man sonst einsaltzt.

392. Rutten einzumachen.

MAn soll erbes=suppe in eine schüssel giessen, viel petersilge=wurtzel daran legen, auch zerriebenen pfeffer, und gestossene muscaten=nüsse, und ein wenig wein darzu, und alles einen sud lassen thun, die rutten schleimen, und einsaltzen, darnach in die suppe legen, und sieden lassen, biß genug ist, wann mans will anrichten, muß man viel butter daran legen.

393. Ein huchen oder schäden zu braten.

MAn soll von einem huchen oder schäden ein schönes stücke schneiden, oben neben dem rückrad wohl darbey lassen, so es am dickesten ist, den rückrad fein länglicht schneiden, in der form eines bratens, dasselbe einsaltzen, und an einen spieß anstecken, mit vier schmalen spänlein, und mit einem spagat an spieß anbinden, sonsten fällts herab, darnach soll mans fein braten wie sonst einen braten, hernach ein stücke butter zerlassen, sauren lemonien-safft oder rosen=eßig darein giessen, und pfeffern, und es immerzu begiessen, biß schier gar hart, wann mans zu letzte begiest, soll mans ein wenig mit geriebener semmel besträuen, und auff grüne blätter anrichten, und eine saure pomerantzen von einander schneiden, und darzu legen.

394. Schäden zu zurichten.

MAn muß die schäden in den heissen wasser schleimen wie rutten, stücklein daraus machen, allein den schwantz läst man einer halben ellen lang gantz, den braucht man hernach zum braten, die stücke soll man einsaltzen, darnach nehmen: ziemlich viel bertram/ petersilgen-kraut, und wurtzel, und eine semmel=schmolle, daran soll man giessen eine erbes=suppe, und sieden lassen, biß alles weich wird, und durchschlagen, mit allerley gewürtz würtzen, die schäden darein legen, und gilben, wann mans nun will anrichten, soll man ein gut stück butter darein legen.

395. Den schäden=schwantz zu braten.

WAnn er zuvor eingesaltzen ist, muß man ihn über und über mit einem faden binden, dann er sonst zerfällt, und auff einem rost braten, stets mit butter, rosen=eßig, und pfeffer bestreichen, und wann er schier gebraten ist, mit zimmet und nägelein bestecken, und wann er gebraten ist, mit roßmarin bestecken, man mag ihn trucken, oder in einer suppe geben.

396. Sälblinge heiß abzusieden.

MAn soll nehmen schöne sälblinge, weil sie noch frisch und nicht blöde seyn, und nach ihrer größ auffmachen, entweder spalten, oder zu stücken machen, oder gantz lassen, und im gesaltzenen wasser fein rösch absieden,

dar=

darnach im besten sud mit wein-eßig geschwind abschröcken, vom feuer abheben, und auff eine salvet anrichten.

397. Die ferchen schön blau absieden in die sultzen.

MAn soll sie am bauch auffmachen biß zu dem schwantze, so geben sie sich von einander, den rückrad abstechen, doch nicht durch die haut schneiden, darnach absieden, wie oben die sälbling, und wann mans vom feuer hebt, mit kalten eßig abschröcken, und ein wenig allaun darein werffen, und wann mans herab nimmt, mit einem saubern gar dicken tuch bedecken, daß kein dampff darvon mag / so werden sie schön blau, so legt man zwey gegen einander auff den bauch, als wann sie schwimmen, und gieſt die suppe darneben her.

398. Ferchen in öl zu kochen.

MAn soll die ferchen am bauch auffmachen, und soll kleine krinßlein schneiden, darnach frisches öl in eine pfanne nehmen, dasselbe wanns heiß ist, mit etlichen tropffen kalten wasser abschröcken, und ein gantzes geschehltes zwiebel-häupt darinnen hitzen, so nimt es ihm den groben geschmack, und rosen-eßig, oder sauren pomerantzen-safft daran thun, damit soll man die ferchen, so zuvor gesaltzen seyn, auff einen rost legen / offt bestreichen, biß sie gar gebraten seyn, man muß auch gewürtze darein thun, als pfeffer, ingber, und an das übrige soll man giessen guten wein, und eine hand voll capern, und eine halbe hand voll wein-beerlein, zimmet und nägel-staub, aber die säure muß fürschlagen, dieses alles fein in einem töpfflein gesotten, und über die ferchen gegossen, wann mans anricht, feine lorbeer-blätter darzu gelegt.

399. Geselchte ferchen.

SIede sie erstlich im wasser ein wenig, selbiges gieß davon, darnach sieds in einem andern, biß sie genug seyn, hacke petersilge uñ zwiebeln durch einander, nimm muscaten-blüthe, ingber und eine erbes-brühe, auch frische butter, laß eine weile mit dem fisch sieden, und richts an.

400. Neunaugen oder bricken zu kochen.

NImm die neunaugen, und thue sie in ein schäfflein oder gelte, giesse heiß wasser daran, nimm ein klein besemlein/ und rühre sie im schäffel oder gelte damit um, daß der schleim darvon komme, nim̃ sie hernach, und truckne ihnen die schnäbel auch wohl ab, und lege sie in ein ander sauber wasser, wasche sie aus, thue sie in eine pfanne/ saltze sie wohl, und giesse wasser daran, lasse sie dann sieden, und richte sie mit der brühe eines theils an, und setze pfeffer und ingber darneben auff.

401. Neunaugen oder bricken zu backen.

NIm̃ die neunaugen oder bricken, bereite sie, wie vorgemeldt, fein sauber im waschen, schneide ihnen die schwäntze ab, saltze sie, und wälgere sie in erbes-

weitzen-mehl, und backe sie: mache darnach ein brühlein darüber, nimm ein wenig eßig, ingber und pfeffer, drücke eine pomerantze darein, laß sieden, richte es über die gebackene neunaugen an.

402. Schlein abzusieden.

SChneide sie auff, thue das eingeweide heraus, nimm siedendes wasser, brühe sie, so geht der schleim darvon, schneide sie zu stücken, wasche sauber aus, saltz, laß liegen, hernach siede es im guten wein-eßig schön blau ab. Kanst sie auch also kalt geben; frischen eßig und baum-öl darüber giessen, mit capern oder oliven bestreuen.

403. Den frischen hausen (hausen sind österreichische fische) zu braten.

MAn soll fein dünne schnitten schneiden und einsaltzen, und auff einem rost fein gemach braten, und immerzu mit frischer butter bestreichen, darnach mit zimmet und näglein bestecken, und fein warm auf den tisch geben, trucken oder in einem lemonien-süpplein.

404. Den frischen hausen abzusieden.

MAn soll die stücke nicht gar zu dicke schneiden, sauber waschen, und eine weile im wasser liegen lassen; darnach in wohlgesaltzenem wasser sieden lassen, biß genug ist, darnach heraus legen, und einen heissen eßig darauff giessen, und zerriebenen pfeffer darauff sträuen, und fein warm anrichten; oder will man ihn kalt geben, so läst man den eßig daran, und thut petersilge darauff geben.

405. Frischen hausen in guter suppe.

NImm 1 oder 2 pfund frische hausen, wasche ihn sauber aus, saltz ihn, hernach nimm 1 paar eingemachte lemonien, schneids zu blättlein, mache schmaltz heiß, lege den hausen darein samt den lemonien, nimm allerley gewürtz, decke den hausen zu, daß kein dampff davon geht, laß ihn in einer schüssel eine viertelstunde sieden, und richt ihn also an.

406. Hausen-knopff.

NUtze oder reinige den hausen-knopff sauber, thue die galle und gräte darvon, lege die leber in eine schüssel, wasche den hausen-knopff aus acht maaß wasser, reib ihn mit saltz, wasche ihn wieder, solches thue dreymahl, überbrenn oder brühe ihn einen tag vorhero, nimm einen grossen hafen oder topff, thue guten theil erbsen darein, laß sieden, in selbigen lege die schwartze flecke, dann sie sieden sich gar langsam, saltze sie wohl, über eine weile die andern flecke hinein gethan, die sieden sich ehender, thue es wieder heraus in eine molde auff ein frisches weisses tuch, nimm die leber, thue es in einen hafen, nim̃ 2 semmel, röste sie im schmaltz, legs zu der leber, nim̃ die suppe, darinn der hausen-knopff gesotten hat, laß die leber samt der semmel darinnen sieden, treib die semmel mit dieser und der erbs-suppe durch ein sieb, würtz es ab mit pfeffer, ingber, näglein und zimmet, das meiste muß der pfeffer seyn, lege den hausen-knopff in

die durchgetriebene suppe, laße ihn einen guten sud thun, leg ihn auff eine schüssel, und gieß die suppe darüber.

407. Gefüllte gründel oder gründlinge.

MAch eine gute dicke mandel-milch, thue gute frische gründel darein, laß sie darinnen gehn, daß sie einen grossen bauch überkommen, oder auch in milch-rahm, siede sie dann in lauter gutem weine, oder backe sie.

408. Frischen lachs in der Pohlnischen suppe.

NImm frischen lachs, backe ihn im schmaltz, nimm zwiebeln und äpffel, thu es in ein pfännlein, gieß wein darauff, laß es sieden, mit zimmet und zucker, mach es ein wenig säuerlicht, streiche es durch auff den gebackenen lachs, laß es auffsieden, und giebs.

409. Marinirter lachs.

NImm einen lachs, backe ihn aus in frischem schmaltz, nimm eßig und wein in einen verzinnten kessel, schele 2 lemonien, schneide sie rund, thue sie darunter mit gewürtz, roßmarin, knoblauch, lorbeer-blätter, saltz es, nimm es vom feuer, wirff den lachs darein, laß es kalt werden. Cefale, Orati, Linguatelli, Gambarelli, dieses alles nimmt man von den wälschen specerey-händlern.

410. Geräucherten lachs.

SChneide den lax, überbrenn oder brühe ihn, mache folgende suppe darüber, nimm wein und waßer, laß sieden, röste ein wenig semmel darein, auch wein-beerlein oder kleine rosinen, zibeben, mandeln und zucker, gilbs, und laß ein wenig sieden, und gieß über den lachs.

411. Geselchte fische zu kochen.

MAn soll petersilgen-wurtzel nehmen, und sie in einer erbes-suppe gar weich sieden, darnach eine gute geriebene semmel fein gröblicht in dem schmaltz rösten und darzu thun, den fisch muß man waschen, daß er nicht gesaltzen sey, und in die suppe legen, und zurecht sieden; darnach ein gutes stücke butter, zerriebenen pfeffer und muscaten-blüthe darzu legen, der petersilgen-wurtzeln müssen viel seyn, aber man muß nicht gar viel suppe daran machen.

412. Eingemachten biber.

NImm einen biber, quelle ihn im waßer, thue ihn in ein geschirr, gieß eine gute erbes-suppe darüber, thue petersilgen-wurtzel, gesaltzene lemonien, frische butter, gewürtz, und ein wenig wein darauff, gilbs, laß es sieden, brenn es ein klein wenig ein, und giebs.

413. Einen biber-schwantz zu kochen.

MAn soll den biber-schwantz samt den tatzen übersieden, biß die obere haut herab gehet, darnach im gesaltzenen waßer wieder sieden, ungefehr drey stunden, biß er weiß wird, und wann er die andere haut läst, soll

man ihn säubern, und so er schier gesotten ist, eßig, saffran, zucker und anders gewürtze darzu thun; man mag auch gesaltzene lemonien darbey sieden.

414. Einen fisch zu braten.

NImm einen brat-fisch, was du für einen wilst, schüppe ihn, thue ihn auff, thue das eingeweide heraus, nimm saltz, pfeffer, ingber, nägelein, zimmet, auch roßmarin, majoran, und das eingeweide, hacke es unter einander, thue es in den fisch hinein, mache ihn zu, reibe ihn wohl mit saltz und gewürtze, und lege ihn in einen fisch, und brate ihn, treiffe ihn wohl mit öl und eßig, es ist lange gut darvon zu essen. Du magst auch wohl den fisch auswendig mit salbey-blätter belegen, die schleyen seyn sehr gut / so man sie also macht.

415. Laperdon oder stock-fisch auff niederländisch zu kochen.

WAnn der laperdon gewässert, überbrenn oder brühe ihn, löße die gräten darvon, nimm weisse rüben oder collarabi, sieds, daß sie weich werden, schneid sie blättricht, legs in eine schüssel, unter sich lege butter, alsdann eine lage rüben oder collarabi, darauff eine lage stock-fisch, pfeffer, und ein wenig muscaten-blüthe, dieses lege so offt, biß du weder rüben oder laperdon hast, laß es auff der schüssel sieden. Also kanst du auch den stock-fisch machen.

416. Einen stock-fisch zu braten.

NImm ein gantzes stock-fisch-scheit, säubere es innen und aussen, saltze es ein, und lege ihn in ein fisch-reisen, wie man die fische darinn bratet, und setz die reisen auff kohlen, triefs offt mit heissem schmaltz, setz fein die reisen in eine brat-pfanne wann du ihn treiffen wilst, und wann er genug gebraten ist, so thue ihn heraus, lege ihn in eine schüssel, nimm das schmaltz mit dem er getriefft worden, brenn einen guten theil mehl darinnen, pfeffers wohl, gieß heiß darüber, es ist ein gut essen.

417. Gefüllten stock-fisch.

SChüppe den stock-fisch, löse das fleisch sauber von der haut ab, nimm ein wenig stock-fisch, klein geschnittene grüne petersilge, gröblicht gestossene mandeln, schlag 5 oder 6 eyer daran (wilst du, so kanst du die eyer in eine geriebene und in butter geröste semmel schlagen) würtz es mit pfeffer, ingber und muscaten-blüthe, fülls in die haut, machs wohl zu, laß es in einem wasser überbrennen/alsdann lege ihn auff einen rost, und laß ihn braten, begieß ihn offt mit butter.

418. Gebackener stock-fisch.

SChüppe den stock-fisch, schneide ihn zu stücken, wältze ihn im mehle um, backe ihn im schmaltz, richte ihn auff eine schüssel, thue milch-rahm und frische butter, pfeffer und muscathen-blüthe darzu, darnach laß also ein wenig sieden.

419. Die schiltkröten gar gut zu kochen.

NImm die schildkröten, hacke ihnen köpff, füß und schwantz ab, die füsse aber leg etwas später darzu, sied es im wasser so weich, biß sie die schalen lassen, alsdann zerlegs in vier theil, und reinige die haut sauber herab, die leber und eyer leg fein darzu, alsdann würtze sie mit pfeffer, ingber, muscaten-blüthe, und saltze sie, und schneide petersilgen gar klein, sträue sie darauff, alsdann nim̃ butter in eine pfanne, wann sie zergehet, so lasse eine geriebene semmel darinn anlauffen, so viel, daß ihr vermeint, es gebe ein dickes süpplein, hernach legt die gewürtzte schildkröte darein, rührt sie um, daß sie die butter fein annimmt, giesse erbes-suppe daran, laß sieden, und wann ihrs wolt anrichten, so legt wider ein stück butter daran, wann ihr wolt, so last die tieffen schalen von der schildkröte sauber putzen, und setz ihn auff eine schüssel, und richts darinn an. Man sieds auch ab, und macht ein kren oder meerrättich darüber. So thut mans auch absieden, in mehl einrühren, und backen, man kans auch in öl backen.

420. Geblätterte plateisken oder schollen zu kochen.

MAn soll die plateisken tag und nacht, oder länger in einer kalten lauge weichen, so geschwellen sie gar schön, und gehet ihnen die haut ab, darnach soll mans gar schön auswaschen, und ein weil in wasser liegen lassen, zu stücken schneiden, und eine gute weil sieden lassen wie recht ist, die haut abziehen, und sie zerblättern, und die gräten heraus lösen, darnach sie in eine schüssel thun, und eine gute erbes-suppe daran giessen, und darzu thun ein löffel voll geriebene semmel im schmaltz geröst, will man gern, kan man auch eine zwiebel mit rösten, und etwas zermilten pfeffer, und muscaten-blüthe, auch ein wenig geschnittene petersilgen oder majoran, oder was man will darzu thun, und sieden lassen, darnach ein stücke butter daran legen.

421. Plateisken oder schollen auff niederländisch zu kochen.

UBerbrenn oder brühe die plateisken, löse die gräten sauber darvon, legs in eine schüssel und lege butter darzu, oben besträue sie mit grün gehackter petersilge.

422. Gespickte schnecken.

SIede die schnecken, reinige sie sauber, spicke sie schön mit einer kleinen spicknadel, stecks an ein spießlein, laß überbraten, daß der speck härtlicht werde, richts alsdann auff eine schüssel, laß etwas butter braun werden, schütte sie darauff und drücke lemonien-safft darüber.

423. Schnecken in einer sartellen-suppe.

WAsche die sartellen sauber mit wein aus, zerstoß un̄ treibs durch, vermische sie mit butter, pfeffer und muscaten-blüthe, füll die abgesottene schnecken mit der vermischten butter und sartellen wider in die häußlein, und brate sie wie gebräuchlich.

424. Gehackte schnecken.

SIede die schnecken, löse sie aus den häusern, und wasche sie biß 12 mahl, alsdann zerlasse frische butter, schütte die zuvor klein gehackte schnecken mit petersilgen, pfeffer und muscaten-blüthe darein, laß ein weil über pregeln, fülls alsdann wieder in die häuser, und giebs auf die tafel. Besser aber wann du sie auff saubere auster-schalen legst, und ein wenig auff dem roste bratest, und lemonien-safft darauff giessest.

425. Krebse zu backen.

NImm die krebse, wasche und siede sie ab wie sonsten, schele sie und mache einen teig an mit weitzen-mehl und wein, saltze sie ein wenig, und ziehe die geschelten krebse dadurch, und backe sie.

426. Gebackene krebse.

NImm krebse, siede und schele sie, hacke sie klein mit petersilgen, nimm 4 eyer, frische butter, saltz, ingber und muscaten-blüthe, rühr es wohl unter einander, nimm semmel, schneide schnitten, streichs darauff und backs im schmaltz.

427. Krebs-eiterlein zu machen.

NImm gesottene krebs-schären, 5 oder 6, stosse sie zu pulver, thue ein seidel oder ein halb nössel gute milch daran, zwinge sie durch, nimm 2 eyer, schlage sie auch in die milch, laß in einander sieden, so wird es wie ein eyer-käße, seyhe das wasser darvon, und nimm alsdann das dicke, backe es, nimm einen topff, thue ein wenig wein, ingber, pfeffer, saffran und muscaten-blüthe, auch zucker daran, so wird es fein wohl geschmack, laß in einander sieden, und richte das vorige gebackene krebs-eiterlein auff einen teller, und giesse die suppe darüber, so ist es gut.

428. Krebs-austern.

THue die krebse lebendig auff, nimm das beste heraus, würtze sie mit pfeffer, und saltze sie, thue auch butter darein, und thue es in die austern-schalen, oder in eine kleine schüssel, setz es auff einen rost, thue kohlen darunter, laß eine kleine weil sieden, daß es eine suppe behält, so seyn sie recht.

429. Gefüllte krebse.

NImm schöne grosse krebse, siede sie, darnach thue die schalen darvon, hacke die krebse mit petersilgen klein, nimm frisches schmaltz, muscaten-blüthe, ingber, pfeffer, saltz und geriebene semmel, rühre es wohl unter einander, fülle es in die hülsen, stecke allweg zwey gegen einander, lege sie auf den rost, begieß mit butter, du magst sie auch wohl an ein spießlein stecken, und mit butter betrieffen.

430. Krebse in einer butter suppen.

SIede die krebse mit wasser, pfeffer und saltz, wie sie seyn sollen, giesse die

die suppe wieder herab, nimm ein pfännlein, thue frisches schmaltz, fleisch-suppe, pfeffer und muscaten-blüthe darein, laß sieden, lege die krebse in eine schüssel, giesse die frische schmaltz-suppe darüber.

431. Krebs-schmaltz-koch oder muß.

MAn nimmt krebse so viel man will, sieds wie gebräuchlich, löß sie aus, dann semmel-schmollen nach geduncken, weichs in eine süsse ober milch, wanns genug weich ist, drückt mans wohl aus / hacke die krebse und semmel unter einander, thus in eine schüssel, alsdann nimmt man frische butter, läst sie heiß werden, schüttet das gehackte darein, thut gewürtz darzu, und läst also auffpräckeln biß es rötig wird.

432. Eine speise von karpffen-zungen für einen krancken.

NImm etliche karpffen-zungen gantz aus dem maul, legs in ein geschirr, gieß heiß wasser darauff, schabe den schleim herunter, wasch sie sauber im kalten wasser aus, lege frische butter in eine schüssel, die zungen darauff, schneide lemonien-schalen darauff, sträue semmel-brößlein darauff, thue muscaten-blüthe daran, laß also schön weiß sieden, wann du sie wilst auf-geben, so drucke den frischen lemonien-safft darauff, und giebs.

433. Eine speise von hecht-leber und karpffen-blasen.

NImm die karpffen-blasen und hecht-lebern, überbreñs oder brüh es in einer pfanne, reinige sauber den schleim ab, schneide die blasen wie flecke, und die hecht-leber auch darunter, laß eine hecht-leber gantz in die mitte zu legen, wann sie gesotten seyn, und will mans anrichten, so breñs mit geriebenen semmel-brößlein ein, schneide grüne petersilge daran, ein wenig muscaten-blüthe und saffran, wilst du es säuern mit lemonien-safft, stehts bey dir, wann mans anricht, must du vorhero ein wenig frische butter daran legen, daß es einen guten geschmack hat.

434. Flecke von fisch-mägen.

NImm den scheiden-magen, reinige ihn sauber als du kanst, reib ihn mit saltz, schneide ihn wie flecke, laß ihn weich sieden, thue die flecke in eine schüssel, gieß erbes-suppe daran, brenns ein mit mehl, thue muscaten-blüthe darzu, saffran, zimmet, ein wenig näglein, geriebene frische lemonien-schalen, zucker und lemonien-safft, alsdann nimm die milch von den karpffen, überbrenns, hernach weltz es im mund-mehl, backs schön gelbe, wann du es anrichtest, so leg die darauff, wann du wilst, daß besser soll seyn, so schneide eingemachte citronen wie flecke und sträue es darauff, ist gut.

435. Gebratene austern.

MAch sie auff, reinige das schwartze darvon, ledige sie von den schalen, würtze sie mit pfeffer und muscaten-blüthe / brate sie mit butter oder baum-öl, wann sie einen sud gethan, drucke lemonien-safft darauff, und giebs.

436. Ein

436. Eine rare fisch-ohli zu machen.

EIn halben geselchten hecht die haut hinweg, und gekocht an die stelle.
8 kleine sälblinge blau abgesotten, und gantz gelassen.
2 Reinacken geselcht, die haut darvon und übersotten.
4 Spissel reitterlein müssen gantz bleiben, übersotten die haut darvon.
4 Brieggen zu vier theil zerschnitten.
3 Pickel-häring, die haut und gräten weg, auff dem rost im butter lassen anlauffen.
4 Frische häring in vier theil zerschnitten, den kopff hinweg und gebacken.
6 Halbpfündige bretzen-hechte blau abgesotten.
1 Seidel gründel blau abgesotten, in butter-suppe gemacht.
1 Seidel koppen im mehl gebacken.
8 Kleine rutten blau abgesotten, im butter gemacht.
6 Kleine Linguatali auf dem rost mit mehl gebraten.
6 Ziberlein, wälsche fische bleiben gantz, in dotter-suppe gemacht.
3 Kreutzer oder vor 9 pf. weisse violen übersotten, die suppe weg.
6 Kreutzer oder 10 pf. wälsche kästen gebraten und geschelt.
3 Kreutzer oder 9 pf. steck-rüben gantz kleine weisse, übersotten.
Kleine weisse rüben gewirffelt geschnitten, und im schmaltze braun geröstet.
6 Kreutzer oder 18 pf. kohl Proculi übersotten, und in butter gekocht, gantz gelassen.
3 Kreutzer oder 9 pf. schönen pasternat übersotten, und im mehl gebacken.
2 Stück cardi übersotten, in der butter angelauffen, zu stücklein geschnitten.
8 Kreutzer oder vor 8 dreyer gereinigte pöperlein übersotten, und weiß gelassen.
4 Kreutzer oder 4 dreyer zellerie überbrennt, in vier theil zerschnitten, und in dotter-suppe gemacht.
4 Büschlein fenichel, der kleinest, wie er im winter wächset / in warm wasser anlauffen lassen.
4 Büschlein spargel übersotten.
30 Schnecken gereiniget und gebraten an spisse ohne häuser, darauff gelegt.
6 Kreutzer oder 8 pf. datteln gesotten.
1 Viertel pfund capern darauf gesträuet.
1 Viertel pfund oliven die kern weg, darauf gesträuet.
1 Halb pfund kleine gesaltzene meer-spinnen ausgewaschen, eine iede muß besonder gantz gebacken werden, damit sie krauspen bleiben.
1 Halb pfund eingemachte wälsche krebse, die müssen gebacken werden sammt den schalen.
1 Gute hand voll Artopholi, die schalen gereiniget, geblättert geschnitten, in butter geröst, oben darauff gesträuet.
1 Hand voll zirber-nüssel und pistatzen gereiniget, darüber besträuet.

100. An-

100 Austern ausgelöst in einer schüssel in butter mit lemonien=safft geröst, oben darauff gegossen, auch ein Cefali darauff gelegt.

Dieses gehöret alles auff eine schüssel, schön ordentlich auffgericht, die geselchten fische in die mitten, die andern aber herum, die kleine sachen müssen besonder in schüsseln gemacht werden, ausgenommen das geselchte kan man drey=oder viererley zusammen legen, damit die speise von den geräucherten fischen keinen geschmack bekomme, mit lindem gewürtze abgewürtzt, und von den kleinen sachen die suppe zusammen, und darüber gegossen.

437. Meer=spinnen zu kochen.

LAß sie tag und nacht im wasser liegen, hernach in einer subtilen lauge auch tag und nacht, seynd sie hart, mach wieder eine andere subtile lauge, wann sie weich genug, leg sie wieder einen tag in frisch wasser, hernach brats im butter oder baum=öl, würtz sie mit wenig saltz und pfeffer, drücke lemonien=safft darauff, und giebs.

438. Hausen und allerhand andere fische zu mariniren.

ERstlichen schneide den hausen in stücken eines fingers dicke, saltz ihn recht, und sied ihn ab im wasser und eßig, doch daß der eßig vorschlägt, laß ihn kalt werden, leg ihn in ein fäßlein oder tiegel, der glasirt, so offt eine lage hausen, iedesmahl lorbeer=blätter, roßmarin, pfeffer darauff, alsdann gieß eßig daran, daß er darüber gehet, wann du ihn auff die taffel giebst, kanst du ein wenig baum=öl darüber giessen. Also kanst du hechte, ferchen, sälbling und schlein machen.

439. Auff eine andere manier.

SChneide den hausen wie oben, laß ihn eine weile im saltze liegen, bestreiche ihn wohl mit öl, lege ihn auff den rost, und brate ihn schön rößlicht, daß er nicht verbrenne, wann er gebraten, leg ihn in ein fäßlein wie oben, so offt eine lage hausen, so offt muscaten=blüthe, näglein, pfeffer, lemonien=schalen, lorbeer=blätter und roßmarin darzwischen, diß so offt, biß das fäßlein voll ist, hernach begiesse ihn mit baum=öl, schütte eßig daran, und beschwere ihn mit etwas, oder schlage das fäßlein zu, kanst ihn also behalten, oder verschicken, wohin du wilst. Also macht mans auch mit den hechten, ferchen, sälbling, und andern guten fischen.

Von allerhand Sachen.

440. Eine kunst, allerhand vögel einzuweichen, daß sie sich lange behalten lassen.

ERstlich muß man die vögel sauber rupffen und reinigen, die köpffe und kröpffe abschneiden, und das eingeweide heraus nehmen, hernach setze sauber wasser in einem kessel oder hafen zum feuer, wann

das wasser siedet, so wirff die vögel hinein, und laß sie einen sud thun, darnach nimm sie heraus auff ein bret, damit das wasser absincket, darnach nimm ein höltzernes fäßlein, darnach du viel vögel hast, und legs voll an, saltz es, daß sie recht im saltze seyn, leg ein wenig zerstossene wachholder-beeren darzwischen, gieß ein mittelmäßigen eßig daran, daß über die vögel gehet, und vermach es wann du essen wilst, mach das fäßlein auff, und brate davon. Probatum est.

441. Die schweitzer-käße zu machen.

ERstlich im sommer, wann man zu der nacht melckt, und die milch in die stürtze oder milch-äsche seyhet, so muß mans schon den andern morgen frühe abräumen oder absahnen, ist es aber im winter, so kan mans drey tage stehen lassen, biß mans abräumet, hernach nimmt man dieselbige milch, und thuts in einen kessel, den man hencken kan, und macht ein kleines feuer darunter, daß die milch ein wenig wärmer wird als sie von der kuhe kömmt, hernach thut mans weg vom feuer, die lup oder läbe hinein, darnach man viel käße macht, muß die lup auch seyn; wann aber die lup oder molcken neu ist, so nimmt man weniger als wann sie alt ist, wann man hat die lup oder molcken hinein gethan, so rührt mans mit dem grösten abraum-löffel durch einander, aber nicht auf dem feuer, hernach läst man den löffel dariñen schwimmen, wann der löffel steht, so ist es zusammen gangen; hernach thut man mit dem löffel das schändliche, so oben auffschwimmet, heraus schöpffen, dann die lup ist auch offt oben, hernach mit dem löffel ein wenig so die zusammen gegangene milch zerschnitten, hernach wieder auff das feuer, und rührt es mit einem spattel alleweil auff der glut, biß es ein rechter topffen oder klumppen wird, und sich zusammen setzt, der topffen muß gantz hartlicht seyn, wann man rührt, und thut hernach den spattel heraus, und daß in der mitten kein klumppen oder topffen mehr schwimmt, daß man gar nichts davon sieht, so ist es fest genug, hernach greifft man hinein, und formiret dariñ ein wenig den käße/ und hebt ihn heraus auff einen stein/ hernach einen höltzernen oder blechernen reiff darüber, und wieder einen stein darauff geschwert, und in ein oder zweyen tagen gesaltzen, und so etliche tage/alle zwey tage, hernach offt sauber abgereiniget oder geputzt, also ist er fertig.

442. Wie man aber die lup zu diesem käße machen muß/ist also.

ERstlich nimmt man den kälbern den magen, wäscht und säubert selbigen fleißig, hernach bläst man ihn auff, und behält ihn, biß man eine lup machen will, dann nimmt man dieser magen 1 oder 2 darnach man viel machen will, und thut es in ein kleines wändel oder molde, das unter sich ein zäpfflein hat, daß man die lup kan heraus lassen, wann man 2 magen nimt, so muß man eine hand voll saltz nehmen, nimmt man aber nur einen, so nimmt man den halben theil so viel, saltzt also die mägen, und hernach käß-wasser darauff, und läst es an einem laulichten orth stehen, daß es nicht zu kalt oder

zu heiß ist, also ist es fertig. Den käse muß man drey wochen saltzen, aber nur alle zwey tage, und sauber reinigen mit wasser. Probatum est.

443. Die guten geselchten rastraun-schlegel zu machen.

ERstlich nimt man die zwey schlegel oder keulen/ und saltzt es gar wohl, absonderlich wo das fett ist, da muß man recht das saltz hinein stecken, dann thut mans in ein schaff oder höltzern gefäß, und gießt alle tage die suppe herunter und wieder darüber, und lästs 5 oder 6 tage also liegen, oder noch etwas länger, darnach hencks in rauch, auch 5 oder 6 tage, sie müssen stätigs mit wachholder-stauden geselcht oder geräuchert werden, und man muß offt darzu sehen, daß sie nicht zu wenig oder zu viel seyn, sie werden grade trucken und feste, wann sie genug seyn. Sied ein/ laß ihn kalt werden, wann du wilst, schneide stücken darvon, mach eine saure milch-rahm-suppe darüber mit capern, laß auff einer schüssel eine weile sieden.

444. Hammen auff eine neue manier zu selchen oder zu räuchern.

ERstlich laß es fein wohl saltzen, und in ein schaff oder höltzern gefäß legen, und 8 tage beschweren, oder auch nicht so lange, und alle tage einmahl die suppe abgiessen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans/ und siedet sie in einem kessel, daß sie hüpsche weite haben, in einem wohlgesaltzenen wasser, so lange als man ein kälbernes fleisch siedet, darnach thut mans heraus, seyhet das wasser ab, und henckts im rauch, und räucherts mit lauter wachholder-stauden, die dörffen über 6 tage nicht selchen oder räuchern, ein oder zwey tage, mehr hat es nichts auff sich, man muß sehen, wann sie genug seyn.

445. Geräucherte würste.

NImm 2 theil mager schweine-fleisch, ein theil mager rind-fleisch, hacks gar klein, saltze es mit einem geröstem saltz ziemlich wohl, dann nimm klein gestossenen zimmet, näglein, ingber, ein wenig muscaten-blüthe, muscaten-nüsse gröblicht zerstossen, pfeffer, misch unter gemeldtes fleisch, daß wohl unter einander kommt, nimm einen geräucherten speck, im mangel dessen frischen, klein gewürffelt geschnitten, darunter gethan, ein wenig mit rothem wein benetzt, in die bratwürst-därmer gefüllet gar fest und gut, mit spenat gestupfft, daß kein leerer ort in därmen bleibe, sonsten werden sie gleich schimmlicht; die därmer müssen nicht naß, sondern fein trucken seyn, wanns alsdann gut und fest eingefüllt, so bind mans mit einem spagat an beyden orthen zusammen, und an ein stänglein hencken, nur der spagat, die würste aber müssen mit beyden enden über sich, und 3 tage an der lufft lassen, trucknen, hernach in rauch gehenckt, und gar kühl abselchen lassen, diese würste gehören unter die arten des sauer-krauts, kohl, ollea, können auch roh gegessen werden.

446. Zerbelat-würste.

NImm von einem schwein die krumppein oder seiten-brätlein, welche nicht feist oder sonsten gar brätig seyn, lege sie auff ein sauber bret, laß an einem lüfftigen ort 6 tage stehen, zu 12 pfund schweinen, nimm 2 pfund rind-fleisch, laß es ingleichen also trucknen, wie das schweinerne, hacks hernach auffs kleineste, doch daß das geäder-werck und das zähe nicht darbey bleibt, wanns nun alles gar klein ist, so nimm frischen speck, der in des schweinen-fleisch alter ist, schneide ihn gewürffelt, in der grösse wie eine hasel-nuß, mische es unter das gehackte fleisch, daß es wohl fett wird, und der geschnittene speck fein hüpsch darunter heraus schauet, hernach stoß pfeffer fein grob, daß die körner halb seyn, und saltze sie ziemlich wohl, nimm fein grosse rinderne därmer, die sauber gereiniget seynd, laß eine gute zeit im wasser liegen, daß sie sauber seynd, damit kein alt fett daran klebt, truckne die därmer mit einem tuch auffs beste, fülle hernach das eingemachte brätlein, so gediegen und fest, als es möglich, wann der darm gleich zu zeiten zerspringt, daß man einen andern nehmen muß, seyn sie doch nicht zu fest angefüllt, sondern ie fester ie besser, und wo eine lufft in dem darm ist, so stich mit einer subtilen nadel darein, alsdann binds mit einem starcken spagat oder baste, so fest es möglich ist, und mach die würste nur spannen lang, hencks auff ein stängel, laß ein rösches feuer machen, und von weitem übertrucknen, alsdann hencks im rauch, laß aber gar kühle selchen, daß sie gleichsam nur von rauch und lufft geselcht werden, und mache alle wochen 3 mahl von wachholder-stauden einen rauch darunter, laß also 4 wochen oder länger selchen, behalts an einem lüfftigen ort, und schmier sie mit schweinen-schmaltz an; wañs im sommer gar heiß ist, daß sie riechend werden, so mache sie ein, in ein aschen, und beschwere sie mit einem grossen stein, so bleiben sie gerecht.

447. Wie man die westphälische hammen oder schincken machen soll.

ERstlich laß die 2 hammen von dem schweine fein gantz und rund heraus nehmen, daß der speck wohl körnig ist, darnach nimm pfeffer, stoß ihn fein gröblicht, nimm wohlgemuth, giesse guten eßig darauff, laß weichen, hernach nimm rind-fleisch in ein seichten schaff, und lege zwey lagen, und sträue wohlgemuth darauff, und pfeffers auch, saltz die hammen gar wohl, und wann du die hammen auf das fleisch gelegt hast, so lege wieder rind-fleisch darauff, beschwers gar wohl, laß an einem kühlen ort 14 tage, hencks hernach auff eine stange im rauch-fang, laß also 3 oder 4 wochen selchen, nimm hernach und hencks an einen lüfftigen ort, wann mans recht selchet, so bleiben sie etliche jahr; wann du es wilst sieden, so wickels in einen setzen oder leinwand ein, sieds in halb wasser und wein.

448. Ochsen-

448. Ochsen-zungen, gantze gänse oder schweine hammen oder schincken einzuweichen, daß sie schön roth werden.

NImm rothe ranrüben, weinschärling, sied die ranrüben, schele sie und schneide sie schnittel-weiß, die weinschärling stoß gar klein, nimm guten eßig und saltz, und so offt eine lage des obbemeldten fleisches, das man einweichen will, so offt saltz, rothe rüben und weinschärling darauff, und fein mit einem pfriem zerstochen die hammen, zungen oder gänse, ehe man sie einweicht, wohl das saltz hinein gerieben, und wohl beschwert, und offt umgekehrt, daß die obbemelte säure fein darüber gehet, im sommer an einen kühlen ort, im winter aber in die wärme, daß das saltz wohl hinein gehet, 3 oder 4 wochen stehen lassen, und hernach in rauch gehenckt, mit wachholder-holtz offt geräuchert und fein vermacht, daß der rauch wohl darbey bleibet, und sie schön roth werden.

Von allerhand Condirten und eingemachten Sachen.

449. Wie man zucker läutern soll.

AUff ein pfund zucker nimm ein halb seidel wasser, thue beydes zusammen in eine pfann, laß auff einem kohl-feuer zergehen, und wann es anfängt zu sieden, so thue das weisse von einem ey, das zuvor wohl zerklopfft sey, daran, laß mit einander sieden, faime das unsauber fleißig herab, sammt dem ey, und laß den zucker noch eine weil sieden, biß das wasser fast gesotten ist.

450. Honig zu läutern, und früchte damit einzumachen.

NImm ein gut theil honig, setze ihn auffs feuer, in einem meßingen kessel oder pfanne, die man zum einmachen braucht, faime oder schäume es alleweil fleißig ab, rühre es um, damit es nicht anbrennt, wilst du wissen, wann der honig genug gesotten, so nimm ein gantz hüner-ey, thue es in den honig, fällt es zu boden, so ist es nicht genug gesotten, schwimmet es aber, so ist der honig gerecht vor die früchte. Nimm die früchte, welche du wilst einmachen, schäle sie, etliche muß man zuvor sieden, als äpffel und birn, und was dergleichen ist, die andere als weixel, kirschen und der arth, darff man zuvor nicht sieden, welche man zuvor sieden läst, muß man wohl abtrucknen lassen auff einem sieb, und darnach in dem honig sieden lassen, und ohne unterlaß abgefaimt. Wilst du wissen, wann es genug gesotten, so nimm einen zinnernen teller, laß etliche tropffen darauff fallen, halte den teller auff die seite, ist es, daß die tropffen fest stehen bleiben und nicht abrinnen, so ists genug gesotten, wo nicht, so laß es länger sieden, auff diese weise kanst du allerley früchte in honig einmachen.

451. Wie man früchte in most einmacht.

NImm drey theil süssen wein-most, thue ihn in einen meßingen kessel oder pfanne, setze sie auff kohlen: Machst du aber ein flammen-feuer, so schaue wohl zu, daß es nicht anbrennt, laß den most sieden, biß zwey theil einsieden, und der dritte theil wie ein syrup überbleibt, mache es, wie oben mit dem honig gemeldt worden.

452. Wie man allerhand sachen candiren soll, von gewürtz, früchten, auch blumen.

DEn zimmet mag man klein oder grob, wie man will, schneiden, und fein trucknen, die nägelein müssen gar trucken seyn, venedische mandeln unabgezogen, an einem tuch fein gerieben, muscaten-blüthe fein groß geschnitten; die früchte, als citronen, lemonien, pomerantzen-schalen, birnen, nüsse, müssen alle zuvor in zucker eingemacht seyn, und wieder wohl trucken werden. Kräuter und blumen-werck, muß man alles in einem buch fein glat pressen und aufftrucknen, daß sie glat bleiben; oder durch einen gesottenen zucker ziehen, wieder trucknen, und zum candiren behalten; man kan das gewürtz alles durch einander, oder iedes besonder candiren. Was man nun candiren will, soll man einrichten in ein kupffern oder zinnern geschirr, das gleiche weite, oder unten ein wenig enger ist; darnach soll man nehmen auff ein pfund specerey 2 pfund schönen, wie vor gemeldt, clarificirten zucker des härtesten und besten canarien-zuckers, und ihn sieden, biß er sich zwischen dem finger eines glid-fingers lang auffziehen läst, so soll man den zucker kalt lassen werden, also, daß man eine suppe auff das wenigste essen könne; darnach soll man ihn über die specerey giessen, und ein dickes bretlein, das recht darein, darauff legen, daß es sich ein wenig beschwert, doch nicht hart, nur daß es nicht über sich schwimmt, und der zucker eines messer-rückens dick darüber gehet, alsdann soll mans in einer warmen stube in die höhe setzen, doch nicht zu nahe zum ofen, und zwey nacht stehen lassen, darnach den kessel gemach umstürtzen, und den zucker abseyhen lassen, ungefehr zwey stund lang in einer warmen stube, darnach soll man den kessel ein wenig nach der seiten über eine glut oder kohl-feuer halten, daß es heiß wird, alsdann soll mans umstürtzen, so gehts heraus, alsdann soll mans mit einem messer fein gemach von einander thun auff ein papier und ausgefüttertes sieblein, und in einer warmen stube über nacht stehen lassen, darnach soll man, so der kessel sauber und trucken ist, die specereyen wieder darein richten, und den abgeflossenen zucker nehmen, und ein pfund clarificirten zucker darzu, und ihn sieden lassen wie zuvor, und ihn ein wenig wärmer als laulich, fein gemach darüber giessen, wieder zwey nacht wie zuvor stehen lassen, darnach wieder abgesihen, und von einander klauben, und wieder über nacht stehen lassen, wie zum ersten, darnach wieder in den kessel einrichten, und lauter frischen

zucker

zucker sieden, in voriger prob darüber giessen, in obstehender wärme, biß soll man so lang treiben, biß dick genug candirt ist, man soll ieden zucker nur zweymahl brauchen, man kan den überbliebenen zucker zu andern sachen brauchen.

453. Wie man das confect weiß und krauß überziehen soll.

DEn zimmet muß man länglicht schneiden, deßgleichen den ingber und pomerantzen-schalen, die nägelein muß man zuvor über nacht im wasser weichen, und mit einem scharffen messer von einander schneiden, den coriander muß man zuvor über nacht in wein-eßig baitzen oder weichen, und wieder wohl trucknen, man muß aber jegliches besonder überziehen, darnach soll man nehmen auff ein viertel pfund specerey, ein pfund schön canarien-zucker, denselben clarificiren und sieden, biß er gleich zwischen den fingern schlipfferig wird, und sich ein wenig ziecht, die specerey soll man in einen confect-kessel thun, und über den ofen hencken, und den zucker auff einem neben-kohl-feuer behalten, daß er warm bleibt, aber nicht siedet, die specerey in dem kessel soll man ein wenig warm machen, und des geläuterten zuckers ungefähr einen halben löffel voll, durch das darzu gehörige trichterlein darauf giessen, das trichterlein muß über den kessel auffgemacht seyn, also, daß vom ersten guß überall naß wird, darnach es wieder im kessel abtrucknen, hernach soll man etliche mahl giessen, und wieder abtrucknen, darnach soll mans auff ein gefüttertes sieblein thun, und in einem warmen zimmer stehen lassen 2 oder 3 tag; darnach soll man wieder nehmen, ein halb pfund schön canarien-zucker zum sieden, wie zum ersten, die specerey im kessel ein wenig warm lassen werden, und den vierdten theil in den darzu gehörigen trichter giessen, und fein dünn aus dem trichter lauffen lassen, und geschwind umwerffen, fein gemach abtrucknen; es darff nicht sehr naß seyn, nur gleich das über und über gewürtzt; wann man nun meynet, es seye kräußlicht genug, darff man ihn den zucker nicht gar nehmen, ist es aber nicht krauß genug, so nimmt man mehr zucker, man solls zum letzten eine gantze halbe stund abtrucknen, und in der wärme behalten.

454. Den zucker-pinat zu machen.

ZU dem zucker-pinat muß man keinen harten zucker nehmen, er läst sich nicht gern ziehen, wird bald hart; man soll nehmen ein pfund weiß cononien-mehl, oder sonst weichen zucker, daran soll man giessen anderthalb maaß fliessend wasser, und über einem kohl-feuer sieden lassen, darnach soll man zur hand haben zwey rundte höltzlein eines fingers dick und lang, die soll man legen in einen topff kalt wasser, wann nun der zucker dicklicht wird, soll man der höltzlein eines darunter drücken, und alsobald ins kalte wasser werffen, über eine kleine weil soll mans wieder heraus thun; wann der zucker gar hart daran ist, so soll man das höltzlein ins maul nehmen, und den zucker

mit den zähnen herab ziehen, bleibt der zucker als wie ein gläßlein, so soll man ihn ein wenig in das kalte wasser halten, und geschwinde ins maul nehmen und zerbeissen; zerspringt es als wie ein glaß, so hat er genug, ist er aber noch etwas zäch, so läst man ihn länger sieden, biß er die probe hat; Darnach muß man ihn auff einem marmelstein, der mit ungesaltzener butter zuvor geschmiert ist, giessen, fein weit von einander; darbey muß eingeschraubt seyn eine gute eyserne schraube, eines guten fingers dick, und einer guten spanne lang, die muß man auch mit butter schmieren, und in der schüssel ein umberthumb-mehl bey der hand haben, darein soll man die hand tuncken, und den zucker nehmen, also an die schrauben werffen, und geschwind ziehen, biß er weiß wird; wann er nun weiß genug ist, soll man ihn auff ein weiß pergament, das mit umberthumb-mehl bestäuet ist, thun und in das pergament einwicklen, und unter die achsel nehmen, daß er fein warm bleibt, alsdann soll man mit der rechten hand ein zipffel nehmen von dem zucker, da muß ein ander mensch eine schere haben, die mit butter geschmiert ist, und so lang man den zucker haben will, mit der scher abschneiden; darnach must du den abgeschnittenen zucker fein gleich ziehen und drähen, und fein gerad auff den tisch legen, also lang liegen lassen, biß er warm zu essen ist; wann er noch zäch ist, oder sich an die zähne legt, muß er länger liegen. Darnach soll man ihn in einer gestadt behalten, darff nicht gar zu warm stehen.

455. Allerley kräuter und blumen-werck mit zucker zu überziehen.

MAn soll tragant in rosen-wasser weichen, und durch ein tüchlein drücken, und ein löffel voll zucker darein rühren, daß es wird wie ein kleiner-kinder-muß, die kräuter und blumen soll man damit mit einem pinsel überstreichen, und darnach in klein gestossenen und gesähten zucker wohl umkehren, daß sie über und über mit zucker überzogen seyn, darnach auff ein papier legen, und in einer dorten-pfanne, oder bey einem ofen kühl abtrucknen. Die ribes-beerlein oder weixeln kan man gleich also überziehen; allein die ribes-beer müssen gar trucken, und die weixel ein wenig überdörrt seyn, und man muß nur in dem zimmer trucknen, nicht in der dorten pfanne.

456. Das auffgeworffene zucker-werck zu machen.

MAn soll schönen weissen tragant über nacht in zimmet oder rosen-wasser weichen: und durch ein dickes tuch drücken, daß er gar fest ist, und in einen steinern mörsel thun, und wohl stossen mit dem allerfeinesten und schönsten zucker, der dreymahl gesäht ist, daß ein fester teig wird, von demselbigen teig soll man heraus nehmen, nach gelegenheit des models, und gesähte stercke auff ein papier sträuen, und ihn eins fingers dick aus-

auswälcken oder knöten, das model darauf drücken, und fein nach dem model heraus schneiden, darnach in einer dorten-pfañe backen, so gehen sie hoch auf, aber man muß sehen, daß nicht braun wird, und die glut muß unten und oben gleich seyn: will man es aber gefärbt haben, so nimmt man aus der apothecke allerley farb-tücher, die weicht man über nacht in rosen-oder zimmet-wasser, und weicht den tragant darein; man mag sie auch von den gebogenen modeln ausschneiden, so werden sie auch gar schön, aber man muß auf oblat legen, sie zerbrechen sonst, man kan auch von diesem zeug allerley holehippen, pretzel, und dergleichen machen.

457. Wie man das durchsichtige eyß macht.

MAn soll gar schönen tragant stossen, und ziemlich viel rosen-wasser daran giessen, daß er wohl zergeht, darnach ein tüchlein drücken, daß er in der dicken ist, wie gar ein dünner kinder-muß, daß man ihn giessen kan, gar lauter; darnach soll man nehmen den schönsten drey mahl gefähten zucker, und darein rühren, daß er dicke wird wie ein grieß-koch oder muß, das soll man also stehen lassen; wann man etwas machen will, darzu man das eyß bedarff, so soll mans einen tag zuvor machen, so zergeht der zucker darinn, und wann mans auffstreichen will, soll mans in ein heisses wasser netzen, sonst läst es sich nicht gern auffstreichen, man muß nicht fest rühren, sonst wirds nur weiß und dick, und nicht spitzlicht und durchsichtig.

458. Muscatzin leb-zelten.

NImm ein pfund ungeschälte mandeln, wische den staub darvon, alsdann stößt man sie gröblich, aber fein gleich, und gantz ohne zugiessen, wann sie gestossen seynd, nimmt man 1 pfund gestossenen zucker, 8 loth mund-mehl, gestossenen zimmet, daß sie braun darvon werden, muscaten-nüsse geschnitten, so viel man will, misch alles wohl unter einander, und schlage 6 gantze eyer darein, und mach den teig darmit an: man darff nicht alles auff einmahl daran giessen, dann es bald vergossen, der teig muß fest angemacht, darnach auff oblat gelegt, und nach dem brodt, oder pasteten gebacken werden.

459. Gute gewürtz leb-zelten oder pfeffer-nüßlein.

NImm ein pfund schönes mehl, ein pfund gestossenen gefähten zucker, zimmet, nägelein, muscaten-nüsse, jedes 1 loth, das gewürtz alles gröblicht zerschnitten, 5 eyer-klar, 3 eyer-dotter wohl abgeklopfft, und den teig damit angemacht, und leb-zeltlein oder wie pfeffer-nüßlein daraus formirt.

460. Wie man die gestiffelten leb-zeltlein macht.

LAng geschnittene mandeln, pistatzien, ziḿet, nägelein, pomerantzē-schalen, alles unter einander, man niḿt auch einē eyer-klar, u. klopffts fein faimig oder schäumich ab, darnach niḿ zucker, u. rührs unter die eyer-klar, als wie ein brey oder köchlein, und mach mit demselbigen teig die mandeln ab, man niḿt auch

zucker darzu, so süß mans haben will, darnach nimmt man oblat, und schneidet leb-zeltlein viereckigt, und streicht oben auff ein wasser-eyß, und bäcket es fein schön.

461. Pasteral-leb-zeltlein oder pfeffer-nüßlein.

NJmm auff ein pfund mandeln ein pfund zucker, die mandeln klein gestossen, und den zucker schön gefähet, alsdann ein halbes pfund zucker dick geläutert, und die gestossene mandeln hinein, und abgetrucknet, und abkühlen lassen, darnach mit dem halben pfund zucker abknöten, und ausgemacht, und fein dün̄ ausgewalgt, und die leb-zeltlein in das model gedruckt, und 2 stund lassen stehen, damit sie nicht aus einander rinnen.

462. Leb-zeltlein von grünen pomerantzen zu machen.

REibe das gelbe von pomerantzen auff einem reib-eysen herab, das grüne binde darnach in ein tüchlein, und stoß es in siedendes wasser, laß ein sud herüber thun, thue es hernach geschwinde in ein kaltes wasser, und das thue so lang, biß die bitterkeit heraus kommt, und truckne hernach die pomerantzen, daß sie gantz trucken werden, stoß sie in einem steinern mörsel, gieß darzu lemonien-safft, und alleweil gestossenen zucker, nach und nach ein löffel voll, biß es wird wie ein teig, darnach mache leb-zelten daraus, und truckne sie auf einem bretlein.

463. Weisse lemonien-leb-zeltlein zu machen, mit äpffeln oder quitten vermischt, von äpffeln werden sie schön weiß, aber von quitten geschmächet und fahl.

NJmm eine citrone, thue die gelben schalen darvon, darnach reibe das weisse in ein frisches wasser, laß sie eine halbe stunde weichen, alsdann die geriebene citrone aus dem frischen wasser genommen, in ein tüchlein gebunden, und in ein heisses wasser gestossen, daß das rauche weg kommt, thue es heraus, legs geschwind in das kalte wasser, darnach nimm die citrone unter ein halb pfund durchgeriebene quitten oder äpffel gerührt, und nimm ein halb pfund schönen weissen zucker, stoß ihn klein, mische ihn unter die quitten, laß ihn sieden, biß er sich vom becken schelt, alsdann in eine schüssel gestürtzt, laß ihn über nacht stehen, alsdann auff das papier den lebzeltform auffgestrichen, und nach gefallen der dicke auf das model gedruckt, man kan das saure von citronen schön auslösen, und darunter mischen, gleich wenn mans vom feuer will heben, man muß aber achtung geben, daß die hitz nicht zu zäch hinzu gehet, wann sie zwey tag auff dem papier liegen, muß man sie schon abledigen, daß sie fein rösch trucken werden, so bleiben sie inwendig schön safftig.

464. Gute citronen-leb-zeltlein zu machen.

ERstlich nimm die citronen, schneid die gelbe schalen herab, schneide sie gar klein, binds in ein tüchlein, laß es sieden, biß das handtige darvon ist,

als

alsdann nimm auch das weisse von den citronen, schneide es wie rüben, thu es in ein tuch einbinden, laß wohl sieden, biß sie so weich werden, daß sie sich zerstossen lassen, alsdann nimm ein pfund zucker, der grob gestossen ist, und drey viertel pfund solche gesottene citronen, und den zucker gar wohl durch einander, biß gar klein ist, alsdann thue die gestossene citronen in ein becken, setz auf eine glut, thue das saure von den citronen darein, und die gelbe schalen auch so viel du wilst, alsdann wird ein feines teiglein, mach die leb=zelte daraus, thu es beym ofen trucknen, sie seynd gewiß gut.

465. Nürnberger leb=zelten oder pfeffer=nüssel.

NImm ein halb maaß oder wie viel du machen wilst honig, setz es zu dem feuer, daß es siede so lang biß es ziemlich braun werde, rührs immerdar im sieden, nimm semmel=mehl, schütte den honig darein, dann nimm zerstossenen pfeffer, geschnittene muscaten=nüß und ingber darunter, mach einen teig, aber nicht zu vest, walge ihn aus, drücke ihn in die model oder formen, aber nicht zu dick, dann sie werden im backen dicker, sträue auf ein bret mehl, und leg die leb=zelten darauf, backs in einem ofen, aber ehe du es hinein legst, must du es mit wasser überwischen, daß sie nicht mehlig seyn, und wann sie schier gebacken, so nimm sie heraus, legs wieder auff ein ander bret, und überstreiche sie mit einem wohl heissen wasser, thue es wieder in den ofen so lang, daß sie nur übertrucknen, man kan in dem ofen am ersten einen probiren, wird er blätterig, so ist der ofen zu heiß.

466. Weisse englische leb=zelten.

NImm eingeweichten tragant so viel du wilst, stoß zucker darein, welcher klein gefähet ist, hernach nimm den teig und frische lemonien=schalen klein geschnitten, auch gar ein wenig mund=mehl darunter, walge den teig aus, druck ihn in die model oder formen, leg ihn auff die oblat, und backs fein kühl und langsam, daß sie fein weiß bleiben, wann du es aber braun wilst haben, so nimm geriebenen zimmet darunter, sie gehen im backen hoch auff.

467. Eyß=leb=zelten.

VOn neu=gelegten eyern nimm das klar, und ein wenig rosen=wasser, rührs mit einem saubern löffel wol ab, rühr immerzu ein löffel voll gefähten zucker darzu, du must so lang rühren, daß, wann man den topff umbkehret, nichts ausrinne, hernach nimm darunter klein geschnitten eingemachte citronen, auch geschälte und grob gestossene mandeln, rührs wohl darunter, sträus auf oblat, schneids in form, wie kleine marcipan, bey einem heissen ofen, oder in einer zarten pfanne getrucknet, wie man das zucker=eyß macht.

468. Gedruckte leb=zelten von lemonien=safft.

NIm̃ schön gefähten zucker und frischen lemonien=safft, schneide lemonien=schalen gar klein, nimm ein wenig darzu, mach ein teiglein daraus, walge

ihn mit gefähtem zucker aus, drücks in hölzerne model oder formen, truckne es an der lufft, oder in einem warmen zimmer, sie seynd gut, wann sie neu seyn.

469. Zimmet-leb-zelten oder pfeffer-nüßlein zu machen.

NImm ein halb pfund mandeln, klein gestossen, nimm den safft von 3 oder 4 lemonien, darnach sie saftig seyn, zu unterschiedenen mahlen, misch darunter 1 pfund stercke oder krafft-mehl, und 1 pfund schön gefäheten zucker und zimmet-staub, so gefäht muß seyn, von lemonien die schalen, das würcke alles wohl durch einander ab, schlags auff ein oblat, backs kühle.

470. Wie man die springenden leb-zelten oder pfeffer-nüsse machen soll.

NImm ein pfund zucker, gieß ein seidel wasser darein, wann der zucker darinn zergehet, so setz ihn auff eine gute glut, und laß ihn sieden, wie ein gutes paar eyer, alsdann thut man das gewürtze drein, läst es auch einen sud thun, gewürtz kan man nehmen darnach eines gern gewürtz hat, nägelein, ingber und muscaten-nüsse, hernach seyhe mans herab, und rühr ein schönes mehl darein, daß es ein teig werde, den man auswalgen kan, walge ihn aus so dünne wie ungefehr einen guten messer-rücken, alsdann drücke ihn in die model, ein bret must du dicke mit mehl bestr äuen, und die leb-zelten darauf legen, und gleich nach dem brodt hinein thun, oder wañ der ofen nicht gar zu heiß wäre, müste man sie hinein setzen zum brod, und wann sie gebacken seyn, nimm sie heraus, thus vom bret herab, und kehr das mehl darvon, so wohl auch von dem bret, legs wieder auff das bret, und bestreichs, schlag ein oder zwey eyer gantz auf, rührs ziemlich, einen guten 3 löffel voll gestossenen zucker darunter, mit diesem bestreichs, thus wieder in ofen, laß also eine kleine weil darinn, daß sie abtrucknen, so seyn sie recht.

471. Magen-strizel oder stollen.

NImm 1 pfund zucker, 4 loth eingemachte citronen, 3 loth eingemachten ingber, 5 loth mandeln, 1 loth zimmet, 1 quintlein muscaten-blüthe, ein quintlein nägelein, die stücke müssen alle gleich und gleich geschnitten seyn, wann dieses geschehen, muß man den zucker zu kleinen stücklein zerschlagen, und 1 seidel wasser darauff giessen, und auff dem feuer sieden lassen, biß er fliest, alsdann vom feuer gehoben, zum ersten das eingemachte, darnach das gewürtz, zuletzt die mandeln darunter gerührt, und wann er anfängt dick zu werden, so muß man ihn in die pappirene häußlein oder marmel-stein giessen, wann sie kalt und trucken seynd, gehen sie gern herab.

472. Blaue veilgen-strizel.

ERstlich nimm 1 pfund oder 1 halbes schönen zucker, stoß ihn klein, drücke den safft von einer lemonien daran, sammt ein wenig frisch brunnen-wasser, daß der zucker fein feucht werde, setz es über ein klein glütlein, und rühr den zucker wohl auff, laß ihn nicht zu lang sieden, wirff die abgeschnittene veilgen darein, rührs wohl unter einander, doch nicht lang, schlage den teig

auff

auf einen zinnernen teller, welcher vorhero mit schmaltz geschmiert sey, darnach schneide ihn zu stritzeln oder stollen, und laß kalt werden.

473. Gute kopff-stritzel.

ERstlich nimm 1 pfund zucker, hernach das gewürtz, zimmet, ingber, näg-lein, 1 loth muscaten-nüß, muscaten-blüthe, 1 loth coriander, cubeben, ein halb loth aniß, fenchel 1 loth, kümmel ein halb loth, das alles muß man klein stossen, und den zucker in eine meßingene pfanne gethan, und ein seidel oder halb rosen-wasser daran gegossen, und muß fein langsam sieden lassen, biß daß es gestockt, darnach schlags auff einen zinnernen teller und schneide schnitzlein daraus,

474. Memorien-oder küchlein-zelten.

NImm ein halb pfund zucker, und ein halb pfund mehl durch einander, thue aber ein wenig davon zum ausmachen, dann nimm drey neu-gelegte eyer und ein dotter, spriedle oder quärdel ein wenig eßig in einem topff ab, und nimm eine seyh-pfann, seyhe ihn auffs mehl, mach einen teig daraus, wer will, kan ihn ein wenig pfeffern, walge den teig in der dicke eines messer-rückens, und mache zeltlein daraus.

475. Gedult-zelte oder küchlein.

NImm vier loth schönes semmel-mehl, und fünff loth gefähten zucker, schlage 3 gantze eyer wohl ab, und mach einen teig, rührs zwey stunden, schmier das blätlein mit wachs, und tropffe darauff in der grösse wie weisse zucker-zeltel, backs kühl ab, von diesem teig kan man stritzel machen, schneide oblat und giesse den teig darauff, nicht zu viel auff einmahl, damit er nicht abrinne, auf der seiten schneide geschelte mandeln länglicht, und belegs überwerts oder schrems oder die quere, backs in einer dorten-pfannen, wann sie schier gebacken seyn, nimms heraus, und bestreichs mit tragant-eyß, backs wieder, so seynd sie fertig.

476. Der käyserin-lemonien-oder nüßlein-zelte.

ERstlich nimm ein halb pfund schönen zucker, von zwey lemonien den safft, darzu ein viertel pfund mandeln, einer halben nuß groß eingeweichten tragant, dieses alles stoß klein, alsdann nimm von 2 eyern das weisse, klopffs wohl ab, daß es wie ein faim oder schaum, mach einen teig damit an, nim̃ von einer lemonien die schalen, gar klein geschnitten, darunter ein wenig zucker zum einwürcken, wann der teig fertig/drücke ihn in die model, legs auff oblat, und backs subtil, oben mach kohlen wie unten, sie lauffen gar schön auff.

477. Einen weissen quitten-safft über die spalten, und in die model zu machen.

MAn soll von einer citronen das weisse schneiden, zu dünnen blättlein, derselben 2 gute hände voll nehmen, und die potzen von den gesottenen quitten, darvon man das gute abgeschnitten hat, die solle man zer-

schneiden sammt den kernen, ein 6 oder 7 solche potzen, und 2 gauffen oder 4 hände voll rohe ungeschälte quitten-spältlein nehmen, daran soll man frisch wasser giessen, und auf einem röschen feuer sieden, biß die quitten-spältlein und citronen weich werden, alsdann zwey hände voll spältlein von birnen, äpffel darein thun, und noch 2 oder 3 sude thun lassen, laß die spältlein ein wenig erkalten, darnach soll man alles durch ein starckes tuch treiben, darnach wider durch ein tuch seyhen, damit nichts dickes darein kommt, und der safft schön lauter wird; von diesem safft soll man mehr als ein halbes maß, und doch nicht gar 3 seidel zu einem pfund, und ein viertel pfund zucker nehmen, und wann der zucker zergangen, auff ein rösche kohl-glut setzen, daß bald anhebt zu sieden, und sauber zu faimen oder schämen, und also sieden lassen, biß er gestehet, darnach soll man ihn wieder eine weil auf einem kleinen glütlein stehen lassen, daß er nicht mehr siedet, und sauber abfaimen, so kan man ihn über spälten, oder in die model giessen.

478. Wie man den rothen quitten-safft machen soll.

NImm frische quitten, schäle sie schön, schneid sie in einem saubern hafen blat-weise, daß der topff eben voll sey, gieß den topff voll mit heissem wasser an, laß bey einem feuer fein gemach sieden, verdecht, einen halben tag, daß der safft schön leib-farb darinn wird, seyh ihn in ein kühles geschirr, laß über nacht stehen, preß darnach den safft von den quitten aus, nimm auff ein halb maß safft, ein halb pfund und 2 loth zucker, laß ihn in einem becken zugedeckt gemach sieden, biß er gestehet, je gemach er siedet, je schöner und röther wird er, gieß ihn in die model, welche gleichfalls zuvor mit wasser genetzt seyn, er muß nicht zu lang in den modeln stehen, er geht sonst nicht gern heraus.

479. Wie man die rothen quitten-spalten einmachen soll.

NIm̄ schöne grosse quitten, wische sauber ab, legs in ein wallendes wasser, laß nur so lang sieden, daß sie ein wenig weich zu greiffen seyn, nur nicht zu viel, nimms heraus, schäle sie schön, schneid aus einer quitten 2 spalten, schneide den kern und das steinige darvon, nimm ein pfund zucker, und läuter ihn mit anderthalb seidel wasser, nimm ein halbes seidel oder mehr solchen quitten-safft darein, wie oben geschrieben, den man zu dem rohen quitten-safft braucht, laß sieden, wäge ein halb pfund quitten-schalen, und leg sie in den zucker, laß wohl verdeckt gar gemach auff einer glut sieden, 3 stunden, so werdens schön weich und roth, nimms heraus auff einen teller/laß kühl werden, bestecks mit zimmet und nägelein, oder nur mit citronen, legs in ein glaß oder tiegel, den safft laß noch ein wenig sieden, biß er gestehet, gieß ihn über die spalten, so seynd sie recht.

480. Wie man die weisse spanische latwerge machen soll.

NImm die gantzen quitten, und wisch sie sauber ab, legs in ein siedendes was-

wasser, laß sieden, biß sie weich zu greiffen seyn, so nimm sie heraus, weich zuvor 2 loth zucker ein in wasser, gieß aber nicht zu viel wasser daran, schäl darnach die quitten und schneid das beste herab, und wäge 6 loth, setz den zucker auf ein feuer, und läuter ihn schön, laß ihn ziemlich dick sieden, thue dann die 6 loth quitten darein, laß geschwind sieden, verfaims fein, thus in die gläßer.

481. Wie man die rothe latwerge machen soll.

NImm die gantze quitten und wische sie sauber ab, und legs in ein siedendes wasser, laß ein wenig sieden, daß sie nicht gar zu weich werden, schäls und schneids darnach zu blätlein, nimm ein halb pfund zucker, gieß daran ein halbes seidel solchen quitten-saft, wie man zu dem rothē quitten-safft braucht, läutere den zucker darmit, nimm darnach ein viertel pfund der geschnittenen quitten, laß über einer glut zugedeckt gemach sieden, je länger es siedet, je röther es wird, nimm auf die letzt lemonien-schalen und citronē darein, gieß es in gläßer. NB. Wilst du rothe oder weisse latwerge machen, so durchgeschlagen ist, so machs also, doch daß die quitten durchgeschlagen werden durch ein sieblein.

482. Eine gar gute quitten-salse.

MAn soll von den gesottenen quitten-spalten den ausgepresten saft nehmen ein halbes maß; drey gute gauffen oder hände voll wol zeitige wein-beeren, die soll man zerstampffen, und mit sammt dem safft in obbemelten safft schütten, und darinn sieden lassen, biß er schön weixel- oder kirsch-braun wird, darnach durchseyhen, und die hülsen wohl ausdrücken; alsdann soll man zu ieglichem solchen seidel-safft nehmē ein viertel pfund zucker, und mit einander sieden lassen, biß er gestehet, darnach soll man gar kleine gewürffelte geschnittene lemonien-schalen daran thun, und noch ein wenig sieden lassen, und in ein hohes glaß giessen. Diese salse kan man zum bratens oder tuncke geben, man mans mit wein abtreibt; aber man kans auch auf die schalen geben, wann mans fein stückweiß heraus fast, und mit confect besträuet.

483. Die truckne quitten-spalten einzumachen.

MAn soll die quitten-spalten allerdings in syrūp einmachen, man soll schöne grosse quitten sieden, daß sie fein alle gleich durchsotten seyn, nicht gar weich, nur daß sie sich greiffen lassen, sauber schälen, und eine in 2 oder 3 spältlein schneiden, das steinige wohl heraus, und mit zimmet bestecken, darnach in ein tiegel richten, und den zucker in der dicken sieden, daß er sich ein wenig auffzieht, und darüber giessen; darnach soll man schönen zucker sieden, so viel daß er haare giebt; doch nicht so viel als zu den zelten giessen, darnach soll man ihn mit dem reib-holtz in der pfanne wohl starck reiben, daß er weißlicht wird, in der dicken als ein kinder-muß; die spalten müssen zuvor auf einem reiterlein wohl abtrucknen, und bey einem ofen

wohl

wohl abtrucknen, darnach soll mans im zucker umkehren, daß er fein dünn daran hängen bleibt, und einen neben dem andern auffs reiterlein legen, und in einem back-ofen oder gar heissen stube geschwinde trucknen, so bleiben sie inwendig fein weich, man soll auch mercken, wann man sie trucknen will, soll mans zuvor in dem syrup, darinn sie gelegen seyn, ziemlich weich sieden, und noch mehr zucker daran legen.

484. Das schöne durchsichtige quitten-werck zu machen.

DU must die allerschönsten quitten, so nicht roth und mehlig seynd, gar weich sieden, und wohl dicke schälen, damit nichts rothes darbey bleibt, und nur das beste herab schneiden, und geschwind durch ein enges sieb schlagen, nur was gern durchgeht; und weil man die quitten durchschlägt, soll man wieder etwa zucker sieden, damit sie nicht lange stehen dörffen, man soll auff ein halb pfund quitten, ein pfund des allerschönsten zuckers nehmen, denselben gar klein zerschlagen, und darein 1 seidel schönes wasser giessen, und so lang sieden lassen, daß, wañ man einen tropffen in ein kaltes wasser fallen läst, er von stund an gestehet, und zwischen den fingern als ein wachs sich drücken läst, darnach soll man die quitten darein rühren, biß fein glatt wird; man muß nicht gar lang rühren, es wird sonst nicht durchsichtig. Darnach soll mans in die darzu gehörige model oder formen schlagen, dieselben zuvor ins heisse wasser legen, und hernach in einer stube, doch nicht gar in einer warmen stube lassen trucken werden, wann mans in einer gar warmen stube trucknet, bekommen sie gar eine grobe haut, es muß auch nicht zu kalt seyn, man kans auch mit allerley farb-tücher gefärbt machen, wann man dieselbe in das wasser weicht, das man an den zucker giest, und mit blauen korn-blumen-safft kan mans schön blau färben, daß es schön an gestalt gesotten, und die quitten darein gerichtet seyn, wann man nur ein klein löffel voll dieses saffts darein giest, man muß nimmer sieden lassen. Man kans auch mit den bälgen von schwartzen wein-beern weixel- oder kirsch-braun färben, wann man die gar wohl ausgepresten bälge in dem wasser siedet, das man an zucker giest, biß es die farbe annimmt.

485. Citronen-spalten einzumachen.

DIe citronen muß man länglicht oder rund spalten, und 9 tage im frischen wasser liegē lassen, alle tag in ein frisches wasser legen, mit der hand von einem geschirr in das andere legen, hernach setzt man in einem grossen becken ein wasser über, und läst es sieden, man saltze das wasser so viel, als man eine fleisch-suppe saltzt, und wann das wasser siedet, so legt man die citronen darein, und läst sie ziemlich wohl sieden, so viel man ihn weich oder hart haben will, und nach dem legt man ihn wieder in ein frisches wasser, läst ihn eine halbe stunde liegen, und legt ihn in etliche frische wasser allzeit über eine halbe stund 3 oder 4 mahl, hernach legt man ihn auff ein saubers tuch,

daß er wohl abtrucknet, und legt ihn hernach in den topff oder geschirr, darinn man ihn haben will; den zucker siedet man auch unterdessen, man läutert und sied ihn, und giest viel wasser darauff, daß er gar dünne ist, und giest ihn, wann er kalt ist, über die citronen, und beschwert die citronen ein wenig, daß der safft darüber geht, und über den andern oder dritten tag siedet man den safft wieder, aber nur gar wenig, daß er nur nicht bald dicke wird; den zucker oder citronen haben wir nie gewogen, sondern nach geduncken genommen, daß nur der safft allzeit wohl darüber geht, den safft kan man so lange sieden, biß man siehet, daß er gar wohl in die citronen ist gegangen, hernach darff man ihn nicht mehr so offt sieden.

486. Wie man das citronen-kraut machen soll.

ERstlich schneide ich die citronen in die grösse/ wie es mich gedüncket, und daß feine länglichte schnitzel werden, hernach thue sie in einen topff und saltze sie gar wohl, giesse wasser daran, daß über die citronen geht, laß über nacht also stehen, hernach siede sie in einem wasser, aber nicht gar zu viel, wann er anfängt ein wenig durchsichtig zu werden, so thue sie vom feuer, und seyhe das wasser ab, schütte sie also in ein schaff frisches wasser, das thut die citronen wieder rösch machen, und laß alle stunde ein frisches daran tragen, den andern tag lege sie auff ein sauber tuch, daß es hübsch abtrucknet, und läutere einen zucker, den gieß kalt darüber, laß ihn einen tag also stehen, den andern oder dritten tag so siede den zucker wieder, must aber ein stück zucker darein legen, das thue zweymahl nach einander, sonst wird der safft zäch, wann alsdann die citrone nicht mehr wässerig wird, und der zucker die rechte dicke hat, so darff man ihn nimmer sieden.

487. Die geblätterten citronen zu machen.

ERstlich schneide die citronen spalten-weise, daß das saure heraus kommt/ und die spältlein thue in ein geschirr, saltze sie, gieß wasser daran, laß über nacht daran stehen, hernach seyhe das wasser herab, lege sie in ein anders, und alle tage zweymahl frisches wasser, laß sie 3 tage also stehen, alsdann wöge sie, und nimm auff ein pfund ein viertel pfund zucker, darauff schütt ein halbes seidel wasser, und läutere ihn, die citronen aber laß in ein wasser sieden, doch nicht zu viel, thue sie geschwinde in ein frisches wasser, und so etlichmahl abgefrischt, alsdann abgetrucknet und in zucker geschüttet, ziemlich lange, biß er schön durchsichtig wird.

488. Wie man die geschabte citronen macht.

NImm die citronen, reibe sie an ein reib-eisen biß an das sauere, hernach wöge sie, und binde sie in ein sauber tuch, und übersiede sie in einem saubern wasser, daß das bittere davon kommt, auff 1 pfund citronen muß man nehmen 3 pfund zucker, den muß man läutern, auff 1 pfund zu-

cker, ein seidel wasser giessen, muß ihn sieden lassen, biß er sich spint, hernach laß ihn ein wenig kühle werden, thue die citron darein, und zerrühre ihn, daß er nicht knoppert wird oder bleibt, hernach must ihn wieder sieden, biß er sich vom becken schelt, hernach kanst du einen lemonien-safft hinein drücken, daß er ein wenig fürschlägt, und in latwerg-gläßlein einfüllen, wilst du sie aber in dorten oder kräpffel machen, so nimm auff das pfund citronen 5 viertel pfund zucker, und in gläßer gethan.

489. Wie man die gehächelte citronen machen thut.

Die citronen hächelt man gar auff einer kleinen hächel, und weicht sie 8 tage, alsdann läutert man den zucker gar dünne wie ein wasser, und legt die citronen auff ein tuch, aber nur so lange, daß der zucker sieden thut, dann sonsten wird er gar zäch, und laß ihn 2 sud thun, darnach gleich heraus, dann wann er lange sieden thut, wird er weiß, aber den safft siedet man recht an die statt, dicke wie man ihn haben will, gieß ihn darüber, mit einem papier zugedeckt, aber nicht verbunden.

490. Pomerantzen- citronen- und roßmarin-blüthe frisch einzumachen.

Nimm die blüthe noch zugethan gleich frisch von dem baum, setze wasser über, und wanns über und über siedet, so wirff die blüthe darein, laß noch drey gute sud damit thun, hernach seyhs mit dem heissen wasser in ein gantz frisches, laß aber nicht lang darinnen liegen, daß sie schön weiß und durchsichtig seynd, so thue sie auff ein sauberes reiterlein, nimm ein zweyfaches tuch, und schütts darauff, daß sie wohl abtrucknen, und mit einem tuche zugedeckt, unterdessen kanst du etwas zucker ziemlich dicke sieden, wie man ihn sonsten zu dergleichen sachen siedet; wann die blüthe schon trucken, kanst du sie wieder auff ein tuch legen, hernach thue es in ein glaß, schütte den safft kalt darüber, die ersten drey tage muß er alle tage gesotten werden, und zucker nachgeleget, sonden werden sie gleich wässerig, hernach den dritten tag schaue, ob sie die rechte dicke haben, so seynd sie gut.

491. Gantze hötzepetschen oder hahnebutten einzumachen.

Die gantze hötzepetschen oder hahnebutten läst man an dem sträußlein, macht einen schnitt nach der länge in die beeren, und thut die kerne und das rauche sauber heraus, und lasse also an dem sträußlein hencken, richts in ein glaß, und gieße den geläuterten zucker darüber, in 3 biß 4 tagen giest man den zucker wieder ab, und legt ein brocken darzu, läst ihn sieden, und alsdann kalt wieder auff die hötzepetschen oder hahnebutten gegossen, diß kan 3 biß 4 mahl also geschehen, so seynd sie fertig.

NB. Die gantzen weinschärlinge an den sträussern macht man auch also.

492. Die grünen agres und zwetschken einzumachen.

Die agres nimmt man, wie sie halb zeitig seyn, löße die kerne subtil heraus,

aus, laß sie in einem kupffernen geschirr sieden, in demselben wasser über nacht stehen lassen, des andern tages die agres in ein glaß gethan, und geläuterten zucker darüber gegossen, in 3 tagen wieder abgegossen, ein stück zucker nachgelegt, und diesen geläuterten zucker wieder auff die agres gegossen, diß kan auch 3 biß 4 mahl geschehen, so seynd sie fertig. NB. Die grünen zwetschken werden auch also gemacht, allein sie müssen gantz gesotten werden, und nichts ausgelöst.

493. Die weixel, kirschen, ribesel, dientel und dergleichen in zucker einzumachen.

MAnn nimt 1 pfund zucker, den läutere mit einen seidel wasser, darzu nimm 1 pfund schöne spanische weixel oder kirschen, stutze sie halben theil von dem stengel, legs in den geläuterten zucker, laß sieden, so lange biß sie schön weich werden, alsdann in einem erdenen tiegel über nacht stehen lassen, des andern tags die weixel oder kirschen abgesiehen, die sultze noch einmahl gesotten, und die weixel in die heisse suppen gelegt, hernach überkühlen lassen, und in die gläser gefüllt. NB. Also auch die amarellen, die marillen, pfersig, quitten-spalten, und dergleichen früchte, machet man auch also, allein, was dergleichen grössers obst, nimmt man auff 1 pfund 5 viertel pfund zucker, und läst es desto besser sieden.

494. Die zwetschken auff die confect-schalen zu machen.

ERstlich nimm schöne grosse und wohl zeitige zwetschken oder pflaumen, hüpsch in einem weiten kessel oder tiegel, oder dergleichen geschirr hinein, die stengel in die höhe, hernach läutert man den zucker nach gedüncken, daß die zwetschken bedeckt werden, wann er also hüpsch dick gesotten ist, so schütt man ihn siedend heiß darüber, und lästs daran stehen, solcher zucker muß 2 oder 3 mahl also gesotten werden, biß daß man sieht, daß die zwetschken schön groß angelauffen seyn, hernach trucknet man dieselben an der sonnen, oder in einem gantz kühlen ofen, besträue es mit gar ein wenig zucker, und lege es in die schalen zum gebrauch.

495. Muscaten-nüsse einzumachen.

MUscaten-nüsse, die schön und gut seyn, legs in guten wein acht tage, darnach durchsuchs und sticks wohl mit nadeln, und gieß wieder einen starcken frischen wein daran, also laß mehr 8 tage liegen, dann so weiche es 3 tage ins wasser, und alle tage frisches daran gegossen, dann giesse geläuterten zucker darüber.

496. Alant-wurtzel einzumachen.

SChneide sie nach der breite zu stücken, siede sie in einem wasser, biß sie sich durchgreiffen lassen, laß sie übertrucknen, giesse geläuterten zucker daran, seyhe ihn offt ab, wie bey den citronen, so bleiben sie schön und gut, und seyn gut zum hertzen.

497. Ingber einzumachen.

NImm schönen venedischen weissen ingber, schabe den allenthalben sauber, giesse eine scharffe lauge daran, laß ihn darinn 8 tage liegen, alsdann durchstich ihn mit pfriemen, giesse wieder frische lauge daran, und laß darinnen liegen 14 tage, biß er weich wird, alsdann wohl ausgewaschen, in ein frisches wasser gelegt, und alle morgen ein frisches, biß die lauge heraus kommt, dann laß ihn über nacht in den tüchern trucknen, und gieß einen geläuterten zucker darüber, ich laß es allemahl einen sud thun, dünckt mich besser zu seyn, doch mag mans also auch versuchen.

498. Welsche-nüsse einzumachen.

NImm am St. Johannes-tage die nüsse, ehe sie holtzig werden, durchstich sie mit einer nadel wohl durch und durch vielmahl, lasse 14 tage in einem wasser liegen, alle morgen frisches wasser darauff gegossen, das alte wasser weggethan, wann sie weich genug worden, magst du sie über nacht trucknen, und einen geläuterten zucker darüber giessen, kalt wie über die citronen, und offt wieder gesotten, daß der zucker in einer rechten dicke bleibt, beschwere sie wohl, man mags auch in honig also einmachen, und mit gutem gewürtz bestecken, alles zusammen in ein meßinges becken, und laß es ob den kohlen sieden, biß es gestockt, und auff dem papier nimmer durchschlägt, so thus in schachteln und gläßer.

499. Pomerantzen- oder lemonien-schalen.

NImm die schalen und schneide sie deines gefallens, wässers 8 tage in frischem brunnen-wasser, alle tage ein frisches daran gegossen, darnach schneide das weisse gar schön darvon, läutere dann den zucker nicht zu dicke, gieß ihn kalt darüber, zuvor siede die schalen in siedendem wasser ziemlich, und gieß kaltes wasser daran, und truckne, ehe du den zucker daran giest, wann man den zucker dicke macht, so ziehet er die schalen zusammen, wann er 3 tage daran gestanden ist, so siede den zucker wieder daran, wann der zucker wieder gar dünne daran wird, siede ihn wieder, gieß ihn aber allezeit kalt daran.

500. Himbeer-morschällen.

NImm gestossenen zucker, der aber gefähet ist wie ein mehl, thue ihn in eine pfanne, nimm den ausgedrückten himbeer-safft, schütte ein bißlein um das andere in den zucker, biß daß über und über genetzt ist, alsdann setze ihn auff die glut, biß es will anfangen zu sieden, alsdann nimm es weg, nimm ein bretlein, das schon gemacht ist darzu, netze es ein wenig ein, schütt diesen angemachten zucker darauff, 2 messer-rücken dicke, laß es kalt werden, alsdann schneide die morschällen herab, und hebs auff, wilst du lemonien-safft und kleine geschnittene lemonien-schalen darunter nehmen, so stehets bey dir, die ribesel- und weinschärling-morschällen seynd eben also zu machen, als

daß

daß du keinen lemonien-safft darunter nehmen darffst, weil sie ehe sauer seynd, aber lemonien-schalen kanst du darunter nehmen, wann du wilst.

501. Den durchsichtigen rosen-zucker zu machen.

NImm ein halb-pfund rosen, die abgeschnitten seyn, auch die schön roth seynd, und ein pfund zucker, thus in einen mörsel, so offt eine lage zucker, so offt eine lage rosen, und stoß gar klein, darnach thus in ein meßinges becken, und gieß ein wenig rosen-wasser daran, drücke lemonien-safft darein, so wird er fein roth, rühr ihn also über einem glütlein, aber nicht lang, so ist er fertig.

502. Weinschärling-morschällen.

NImm der frischen weinschärling, bröckle sie von dem stengel ab, presse den safft daraus, und thut ihn in ein verglasirtes geschirr, darnach nehmt des schönsten canarien-zuckers, zerschlagt ihn mit einem höltzern hammer oder schlägel, in der größ, als hanf- oder hirsche-körner, und eines theils ein wenig kleiner, darnach thut man den zerschlagenen zucker 1 halb pfund, in eine verglasirte schüssel, giesse des ausgepresten saffts darüber, rühre ihn mit einem schmaltz-bretlein in 2 finger breit, immer durch einander so lang biß der zucker durch und durch naß ist, gleich wie ein fester teig, zu den semmeln, darnach müsset ihr andere kurtze bretlein haben, und hebt darnach eins nach dem andern aus der schüssel, wie bewust, und legt es nach einander, auff ein zinnern- oder auff ein kupffern blech, last es also gemach, in einer ziemlichen warmen stube trucknen, und wann sie nun trucken genug werden, so ziehet ein stücke nach dem andern herunter, und wann sie nicht wollen herunter gehen, so haltet das blech beyderseits auff eine gluth, so lange biß es erwarmet, alsdann werden sie herunter gehen, darnach thut sie in eine ausgefütterte schachtel, setzet sie in ein gläßlein, daß sie nicht zu feucht, oder zu warm stehen, so behalten sie ihre röthe und natürliche farbe, und bleiben kräfftig. NB. Deßgleichen kan man von lemonien-safft auch solche stritzel oder morschällen machen und sonderlich von allen, was da sauer ist.

503. Galanterie-kräpffel von zucker.

NImm mandeln so viel du wilst, schwöls und ziehe ihnen die haut ab, stoß sie so klein als wie mehl, gieß immer wasser nach, daß sie nicht oeligt werden, doch nicht gar viel, stosse darnach geriebenen zucker unter die mandeln, auch nicht gar zu viel, nimm darnach die mandeln in eine meßingene pfanne, und truckne sie auff einem kleinen glütlein ab, sträue zucker auff ein bret, und thue die abgetrucknete mandeln darauff, würcks mit zucker zusammen, als wie einen teig, walge ihn aus zu einem blätlein, doch nicht alle auff einmahl, füll eingemachte sachen darein, schlage den teig darüber, und rührs um und um ab, backs in einer dorten-pfanne, wanns übertrucknet

 seynd,

seynd, mach zucker-eyß darauff, und thus wieder in die pfanne, biß das eyß in die höhe zieht, so seynd sie fertig.

504. Hobelscheite oder späne zu machen.

NJmm ein halbes pfund mandeln, 1 viertel pfund davon stoß gröblicht, und das ander viertel pfund schneid davon klein, gieß etlich tropffen-wasser daran, und gestossenen zucker, so viel, daß süß wird, schneide gantz viereckichte platten von oblat, schmiers darauf, so dick, als ein messer-rücken, du must lemonien-schalen auch darunter mischen, laß backen, daß es ein wenig braun wird, überstreichs mit zucker-eyß, laß es wieder backen, daß das eyß wohl abgezogen ist.

505. Die böhmischen busserlein zumachen.

NJmm ein pfund des schönsten zuckers / fähe ihn durch ein enges sieb, nimm von 2 eyern das klare, klopffs wohl ab, drücke von einer lemonien den safft darunter, wann sie aber gar safftig, so nimm sie nicht gar, schneide die schalen gar klein darunter, mache also einen festen teig an, der sich würcken läst, doch nicht gar zu feste, mache kugeln daraus, wie die schüß-kugeln, backe sie in einer dorten-pfanne fein kühle / daß oben und unten gleiche glut seye.

506. Auffgelauffene tschokolada.

ERstlich nimm ein halb oder gantzes pfund tschokolada, reibe sie schön klar zu mehl, wie auch den zucker, thue sie in einen glasirten weiten topff, schlage eyer-klar daran, so viel, daß es ein teig wird, der sich walgen läst, thue ihn auff ein bret, streue unter sich gefäheten zucker, daß sich nicht anlegt, mach daraus lebzeltlein, busserlein oder küglein, nach deinem gefallen, kanst auch in allerhand model drücken, wilst du, so kanst du sie auff oblat legen, und in der dorten-pfanne kühle backen, oben wenig, unter sich aber mehr glut, wann du aber nicht wilst, so bestreich das blech in der dorten-pfanne mit wachs, lege darnach die sachen darauff, und backs kühl, wie oben, hernach laß kalt werden, so ledigen sich die gemachte sachen sehr ab.

507. Springerlein zu machen.

NJmm ein pfund zucker, stoß und fähe ihn, nimm 24 loth mehl, und misch darunter / nimm zimmet, näglein, muscaten-nüsse und lemonien-schalen, schneids so klein als du kanst, mische es auch darunter, machs an mit eyer-klar, und lemonien-safft, mach den teig so dick als du kanst, knäte ihn wohl ab, walge ihn aus am dünnesten, wie ein papier, drücke auff einer seiten den model, laß ein paar stund stehen, darnach backs semmel-braun, laß kühle werden, überstreichs mit einem zucker-eyß / leg es wieder in die dorten-pfanne, daß das eyß blasen giebt / laß es kühl werden.

508. Wie man die bauren-krapffen macht.

NJmm 2 gantze eyer, und 3 dotter in einen topff, und klopffs wohl ab, nimm ein halb pfund zucker auch in dem topff, und klopffs eine gute

halbe

halbe stunde, nimm grob gehackte mandeln 4 loth, und lang geschnittene citronen-schalen, auch muscaten-blüthe und mehl so viel, daß ein dünner teig wird, darnach nichts mehr gerührt, und auff oblat gelegt, und mit mandeln besteckt und backen, oben auf mehr glut als unten.

509. Mußquetierer-brodt.

NImm ein halb pfund honig, selbiges schön geläutert, näglein, zimmet, ingber, pfeffer, coriander, iedes ein loth, 2 muscaten-nüsse und von 2 lemonien die schalen, diese stücke alle gröblicht geschnitten, und in das warme honig gethan, und ein wenig mit dem gewürtze sieden lassen, darnach nimm back-mehl, thue es unter das honig und gewürtze, mache einen festen teig an, knäte ihn wohl ab, lege ihn in eine dorten-pfanne, laß ihn 3 oder 4 stunden backen, oben mit mehrer glut als unten.

510. Geröste mandeln.

NImm ein pfund mandeln in ein meßingenes becken, setz auffs feuer, laß rösten, biß sie gantz dürr und hart werden, man muß es allezeit umwenden, daß sie sich nicht verbrennen, schütte selbige auff ein sauber tuch, wische sie ab, daß kein staub darauff bleibt, nimm 3 viertel pfund zucker in ein becken, gieß ein halb seidel wasser daran, laß ihn sieden, biß er wohl schwimmet, thue die gerösten mandeln hinein, laß mit dem zucker wohl rösten, biß er sich wohl an die mandeln legt, als ob sie candirt seyn, also seynd sie fertig.

511. Wie man die grün-pätzel oder lebzelt-laub macht / oder was man will, von mandeln- oder pistatzien-teig.

NImm gestossene mandeln ein halb pfund, auch gesäheten zucker ein halb pfund, nimm darvon ein viertel pfund zucker unter die mandeln, und in einem becken abgetrucknet, alsdann nimm den andern zucker zum trucknen, und ausmachen, auch ein abgeklopfft eyer-klar darunter, und damit abgemacht, man macht den teig mit spinat, man muß schönen spinat nehmen, und lassen sieden, alsdann dasselbige wasser hinweg gegossen, und in frisches wasser gelegt, und ausgebalgt, und unter die mandeln gestossen, nicht gar zu viel, daß rechte farb hat, unten und oben ein eyß, und backen, auch oben mehr glut als unten.

512. Pätzel zu machen.

NImm ein pfund zucker, ein pfund schönes mehl, zimmet 2 loth, nälcken ein loth, von 3 lemonien die schalen, dieses alles unter einander gethan, darnach schlag 6 frische eyer daran, und arbeits ab, doch nicht gar zu fest, mache küchlein daraus, legs auff ein blech, so zuvor mit wachs bestrichen, aber wieder mit einem tuch sauber abgewischt ist, backs fein braun ab, so seynd sie fertig und gut.

513. Morellen-pätzel.

NImm 6 pfund morellen, siede sie in wasser so lang, biß ihnen anhebt die haut abzugehen, scheel sie sauber, thue die kern heraus, treibs durch ein weites sieb, nimm 1 pfund zucker, gieß ein seidel wasser darauff, laß ihn sieden, biß die dicke tropffen herab fallen, thue die durchgeschlagene morellen hinein, laß es sieden, biß es sich wohl vom becken abscheelet, thue gefähten zucker darein, übertruckne es über dem feuer, walge grosse flecken aus, drücke runde lebzelten daraus.

514. Wie man die weixel oder kirschen zu den gebratenen einmacht.

NImm schöne zeitige weixel oder kirschen, die nicht mehlig seynd, wische sie sauber ab, thue die stengel darvon, legs in ein glaß, so offt eine lage zucker, so eine lage weixel oder kirschen, biß es voll ist, man muß es aber wohl zuckern: hernach gieß ein guten wein-eßig darein, daß der eßig über die weixel gehet, binds zu, stich mit einer spenadel löcher darein ins papier, laß den gantzen sommer an der sonnen stehen, sie bleiben gantz vollkommen, und seynd gar gut zu den gebratenen, auch in hitzigen kranckheiten gut zu den labungen.

515. Das genuesische in die model von zwetschken oder pflaumen.

MAn soll über die zwetschken ein heiß siediges wasser giessen, und eine viertel stunde stehen lassen, so lassen sie sich die häutlein abziehen, darnach soll man sie zu spältlein schneiden, und zu einem pfund zwetschken, 1 pfund gefähten zucker nehmen, und in einem becken auff einem kohl-feuer sieden, biß es sich von der pfanne schält, darnach in gebogene model schlagen, und trucknen.

516. Gemeine piscoten.

SChlage zum exempel 8 eyer in eine tieffe schüssel, schlage sie wohl durch einander, 1 pfund gestossenen zucker, rührs unter einander, thue drey viertel pfund mund-mehl darein, schlage es so lang, biß der teig weiß wird, dann ie länger du den teig schlägest, je schöner die piscoten werden, wenn der teig genug geschlagen, so nimm die piscoten-model, die von weissem blech gemacht seyn, klein und länglicht, eines halben quer-fingers hoch, bestreiche sie mit frischer ungesaltzener butter, die zerlassen ist, wann der ofen fertig, so fülle die formen mit teig, nimm zucker, der wohl getrucknet und klein gestossen ist, bestraue sie damit, schiebe sie geschwind in den ofen. Du must wohl achtung geben, damit der ofen nicht zu heiß ist, dann diese bäckerey ist in einem augenblick verbrennt. Man muß den ofen offen lassen, damit du alleweil kanst darzu schauen, wann sie dir allzu braun werden, so ziehe sie nahe dem ofen-loch zu. Ists aber sach, daß sie keine farbe bekommen wollen, so decke den ofen zu, schaue doch offt hinein, daß sie nicht verbrennen. Nimm eine heraus, schaue ob sie genug haben, welches du sehen kanst, wann du eine entzwey brichst. Wann sie gebacken, so ziehe sie

sie geschwind aus dem ofen, und nimm sie alsobald, weil sie warm seyn, aus den formen, wann der ofen kalt worden; so setze sie auf papier, eines neben das ander, schiebe sie wieder in ofen, damit sie trucknen.

517. Schnee-piscoten von zucker.

NImm ein viertel pfund clarificirten schönen zucker, laß ihn sieden wie ein syrup, oder wie ein rosen-zucker, thue das weisse von 2 eyern darzu, schlag es wohl durch einander, mache länglichte häuflein auff papier, und backe es.

518. Pistatzien-piscoten.

SChäle die pistatzien in heiß wasser, stoß sie in einem mörsel, mische sie unter den zucker, welcher zu den schnee-piscoten angemacht ist, so werden sie schön grün.

519. Gemeine marzepan.

NImm die mandeln, nemlich 1 pfund, die süß seyn, schäle sie, wirff sie in klar wasser, nimm sie aus dem wasser, lege sie in ein schön weisses tuch, damit sie trucken werden, stosse sie in einem mörsel, thue ein wenig rosen-wasser darunter, damit die mandeln nicht öhlicht werden, du must die mandeln stossen, biß sie gantz klein werden wie ein mehl, daß er auch ziemlich fest wird, wann die mandeln gestossen, so thue weissen zucker ein halb pfund oder drey viertel pfund darein, stosse es wohl mit den mandeln unter einander, thue das weisse von einem ey darzu, wann es wohl gesotten, so nimm es aus dem mörsel in eine zinnerne schüssel, thue es auf einen saubern tisch, bestreu es mit zucker, und arbeite es mit den händen. Theile den teig in so viel stücke als du wilst/ thus in den mörsel, oder mach sonst figuren daraus, was du wilst, wilst du dorten davon machen, so lasse es eines thalers dicke. Thue ihn in den ofen, laß ihn trucknen, aber der ofen muß gar gelind geheitzt seyn, er ist warm genug, wann du die pasteten ausgezogen hast. Wann der marzepan gebacken, so ziehe ihn heraus, mache das eyß darunter, wie vorhin gemeldt, setze es wieder in ofen, und laß es aufflauffen.

520. Von pistatzen-marzepan.

DEr pistatzen-marzepan wird gemacht wie die vorhergehende von süssen mandeln: weilen es gantz grün ist, kanst du allerley sachen daraus machen, wann du model hast, als grüne erbes-schädlein, spargel, artschocken, oder sonsten was du wilst.

521. Hasel-nüß-marcepan.

DIe hasel-nüsse werden zum marzepan zugericht, wie die mandeln, wornach du dich zu richten. Die pasteten-becker in Franckreich nehmen in ihre marzepan und macronen ein wenig mund-mehl, das weiß von eyern thun sie unters eyß, dieses macht ihre marzepan bleich.

522. Türckisch papier.

NImm schönen weissen klein gefähten zucker nach deinem gefallen, lemonien-safft seyhe durch ein tuch, thue den zucker in ein meßinges becken auf eine glut, laß ihn wohl heiß werden, gieß den lemonien-safft an den erhitzten zucker, laß es zusammen sieden in der dicke eines musses, nimm blumen nach deinem gefallen, schneide sie klein, laß sie übertrucknen, rührs darein, leg blechene model auf ein oblat, und gieß darein, wanns hart wird, so thu es heraus.

523. Die lemonadi.

NImm auff ein maaß wasser, 6 safftige lemonien, drücke den safft darvon in das wasser, und balgs aus, zuckers mit geläutertem zucker und kühl es ein.

524. Das erd-beer-wasser zum trincken, oder das gefrorne.

NImm 2 pfund erd-beeren, und 1 maaß wasser, zerdrücke die erd-beeren, fülls in ein säcklein, so von beitein-leinwath gemacht ist, und gieß von dieser ein maaß wasser auf die erd-beeren ins säcklein, daß fein klar durchrinnt, gieß alsdenn geläuterten zucker darein, daß süß wird, und kühls wohl ein ins eys, auch wohl biß recht gefrirt, wann du wilst.

525. Das gefrorne von zirber-nüßlein oder pistazien.

NImm 4 loth zirber-nüßlein, oder pistatzien, wasche sie sauber, von den pistatzien thue die haut herab, stoß und treibs durch ein sieb, nimm ein seidel wasser, und thue das gantze durchgetriebene in ein säcklein, gieß das wasser darauff, zuckers mit dem geläuterten zucker, und kühls ein. NB. Wann man will einkühlen, daß es gefroren werde, so nimmt man eyß oder schnee, das eyß klein zerschmettert, oder gestossen, und saltz darunter gemischt, so hälts die kälte, daß nicht das eyß oder schnee zergehet.

526. Weixel- oder kirsch-safft zum wein abgiessen.

MAn nimmt die weixel so von stengeln abgezufft seyn, stosse sie in einem steinern mörsel mit kern und allen, presse den safft darvon aus, laß ihn ein paar stund stehen, daß sich das dicke an den boden setzt, auf ein maaß safft nimmt man anderthalb pfund zucker, und ein loth zimmet, ein loth näglein, seyhe den safft in ein langhälsichtes glaß, das glaß muß nur biß an den halß mit safft seyn, schlag den zucker zu kleinen stücken, und das gewürtz thue schneiden, thue dieses alles ins glaß zu dem safft, vermache das glaß wohl, setze an die sonn, so lang sie krafft hat, es hat kein gesetztes, wie lang es an der sonnen stehen muß, gieß unter den wein, so hast du weixel- oder kirschen-wein.

527. Wie man das weixel- oder kirsch-wasser macht.

NIm̃ 2 viertel schöne saubere abgezupffte frische weixel oder kirschen, darvon löse ein gute hand voll kern heraus, stoß solche in einem mörser, zu den andern weixlein, zerstampffe selbige mit einem sauberen höltzernen,

stempfel

stempffel, daß sie gantz zerdrückt seynd, und safftig werden, gieß 3 maaß brunnen-wasser darauff, rührs wohl unter einander, schütts in ein härinen sack, laß durchlauffen, machs süß nach eines jeden verlangen.

528. Wie man den ribesel und weinschärling-safft bereiten, und behalten soll über ein jahr, damit man allerley sachen färbet.

MAn soll die wohlzeitige beerlein stengel abbrechen, mit einem höltzernen stössel in einem erdenen geschirr zermatschen, darnach über ein kohl-feuer setzen, und bey einer viertelstund mit stetigen zerstampffen sieden, darnach in einen wollen-sack schütten, und das lautere lassen durchtropffen, dasselbe in einem zinnern ständer, so unten eine büchse hat, in einem keller behalten, und oben darauff baum-öl giessen.

529. Weixel-oder kirsch-safft, oder ribesel, und dergleichen zu machen, so man zum abgiessen braucht.

NImm auf 1 pfund zucker, 1 maß ausgepresten safft, laß solchen aber vorhero etlich stunden stehen, biß er sich setzt, hernach seyhe ihn durch ein sauber tuch, und gieß ihn auff den zucker, laß mit einander sieden, biß zu einem dicken safft oder julep wird, also ist es fertig.

530. Zucker-butter.

NImm frische butter, so viel du wilst, nimm gestossene mandeln ziemlich viel, rührs unter die butter, darnach rühr auch wohl zimmet darein, daß die butter fein roth wird, und zucker, daß er süsse genug ist, schlage sie darnach durch ein saubers durchschläglein, daß es gewürblet wird, ehe man die butter aber durchschlägt, setz ihn in einen keller, wann alles darein geknötten ist.

531. Krebs-butter zu machen.

ERstlich nimm ziemlich viel krebse, sieds ab in frischem wasser, hernach nimm von krebsen die schären und schwäntze, so ziemlich viel seyn müssen, löse das fleisch heraus, zerstoß auf das kleinest, nimm auf ein halb pfund frische butter, drey lebendige mittlere krebse, stoß unter die obige zerstossene krebs-schären, alsdann nimm eine neue schüssel, so vorhero mit wasser abgebrennt ist, setz aufs kohl-feuer, leg das halbe pfund butter in die schüssel, schütt das gestossene darzu, und rührs stets um, laß eine weile sieden, hernach nimm eine schüssel, und ein weisses tüchlein, seyhe die warme butter durch das tüchlein, setz an einen kühlen ort, laß sie stehen, brauche sie nach belieben.

Folget kürtzlich beschrieben die ordnung, wie man sich im essen und trincken verhalten soll.

MAn folget zwar dieser ordnung gar wenig, sondern ein iegliches land giebt seine speisen, wie es alldorten gebräuchlich, man hat es aber

nur darum anhero gesetzt, zu zeigen, wie es dem menschen am nützlichsten und gesündesten wäre. Dahero soll man die speisen, so dünne und leicht zu verdauen, am ersten geben, als suppen, kohl, spenat, weiche eyer und dergleichen, und dieses darum, weilen selbige (wann man die groben speisen vorhero geniesset,) nicht können unter sich kommen, dadurch der magen verderbt wird, und keinen ausgang hat, daß also eines mit dem andern verderben muß, deßgleichen sollen allezeit die warmen speisen denen kalten vorgezogen werden. Man soll auch die hüner, kalb-fleisch, und fische vor dem rind-fleisch und wildbrät aufftragen.

Hippocrates und Galenus melden, daß man des tages zweymahl essen solle, was aber kinder und wachsende personen, können wohl öffters essen, wie auch die alten, diese aber iedesmahl wenig, man hält aber davor am gesündesten zu seyn; daß man des mittags nach genügen, zu abends aber sehr wenig esse, so soll man auch von einer mahlzeit biß zu der andern sich der speisen enthalten, damit sich selbige iedesmahl recht verkochen können, bey der mahlzeit soll man offt und wenig trincken, zwischen der mahlzeit aber gar nichts, dann sonsten die dauung des magens dadurch verhindert wird. Auff suppen, starcke beweguug, auff zorn, und auff das bad soll man nicht gleich trincken.

Nach der mahlzeit gebrauche dich des obsts und Confects, doch nicht überflüßig, der käß, obwohlen er härter concoction, so schliest er doch den magen, Galenus sagt: Daß der käß, so eines mittelmäßigen alters ist, am gesündesten seye; Die butter aber soll man iederzeit vor der mahlzeit essen, der rättig bekommt sehr wohl, wann er in der mahlzeit genossen wird, nach der mahlzeit verursachet er übel-riechende dünste, und auffsteigen des magens. Nach vollbrachter tisch-zeit soll man fein sanfftig hin und wieder spazieren, auch so es beliebt (aber nicht lang) ein wenig ruhen.

Register,

In welchem zu finden, was vor speisen bey den vornehmsten

kranckheiten denen patienten tauglich, man kan von diesen eine oder die andere speiß nach belieben kochen.

A.

BEy den augen-zuständen, seynd die speisen wie bey der Hectica.

Bey dem apostem-zuständen, wie bey der dörr und lungen-sucht.

Bey der golden ader, wie bey der Hectica.

Bey der angina, halß-wehe und heißrigkeit, die sultz von kerbelkraut, fol. 185. num. 20. aus dem artzney-buch, noch eine fol. 186. n. 21. aus dem artzney-buch, darvon ein löffel voll genommen, und in guter suppe ohne saltz getruncken. Item die speisen, so bey den cathärren zu finden.

Bey

H.

gefüllte

krebs-

Register.

Was in diesem koch-buch für allerhand speisen zu finden seynd.

Von allerhand suppen.

Von allerley koch-und muß.

Allerhand milch.

Von allerhand sultzen oder gallerten.

Von allerhand würsten, knödel, strudel, &c.

 mandel-

Von allerhand warmen speisen.

Allerhand Gebratenes.

Allerhand back-werck.

von

Von allerhand pasteten und dorten.

Von allerhand dorten.

Allerhand speisen von fischen.

Von allerley sachen.

Von candirten und eingemachten sachen.

E N D E.

